



LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 4 AU 8 NOVEMBRE**

	LUNDI 4 NOVEMBRE	MARDI 5 NOVEMBRE	MERCREDI 6 NOVEMBRE	JEUDI 7 NOVEMBRE	VENDREDI 8 NOVEMBRE
ENTRÉE	LENTILLES	SALADE DE CHOU COMTOIS	MACÉDOINE	TABOULÉ	CAROTTES RÂPÉES
PLAT	GOULASH COQUILLETES	ROUGAIL SAUCISSES	PAVÉ DE SAUMON CAROTTES VICHY	POISSONNETTE HARICOTS VERTS	OMELETTE BROCOLIS POMMES DE TERRE SAUCE BÉCHAMEL
DESSERT	DANETTE VANILLE	CHÈVRETINE TARTE AUX POMMES	ABRICOTS AU SIROP	YAOURT AROMATISÉ	PETITS SUISSES GÂTEAU AU YAOURT
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 7 10 12	1 3 4 5 6 7 10 12	1 3 4 10 12	1 3 4 6 7 10 12	3 7 10 12

*Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.*

**LES 14 ALLERGÈNES**





LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 11 AU 15 NOVEMBRE**

	LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
ENTRÉE	FÉRIÉ	BETTERAVES	QUICHE AU FROMAGE	ŒUFS MAYONNAISE	SALADE DE TOMATES
PLAT		SAUTÉ DE DINDE PETITS POIS	TORTELLONIS SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC BRUNOISE DE LÉGUMES	CUISSE DE POULET FRITES OU POMMES CAMPAGNARDES
DESSERT		YAOURT À LA VANILLE	VACHE QUI RIT GÂTEAU À LA FRAMBOISE	ANANAS AU SIROP	TARTE POIRES/CHOCOLAT
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
		1 3 4 7 10 12	 1 3 7 12	1 2 3 4 7 10 12 14	1 3 4 5 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**

-  GLUTEN 1
-  CRUSTACÉS 2
-  OEUFS 3
-  POISSONS 4
-  ARACHIDES 5
-  SOJA 6
-  LAIT 7
-  FRUITS À COQUES 8
-  CÉLÉRI 9
-  MOUTARDE 10
-  SÉSAME 11
-  SULFITES 12
-  LUPINS 13
-  MOLLUSQUES 14



LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 18 AU 22 NOVEMBRE**

	LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
ENTRÉE	SALADE ICEBERG	SAUCISSON/ BEURRE	PÂTÉ	CRÊPE AU FROMAGE	TERRINE DE POISSON
PLAT	TARTIFLETTE	PAUPIETTE JULIENNE DE LÉGUMES	JAMBON GARNITURE 4 LÉGUMES	RÔTI DE BŒUF RÖSTI DE LÉGUMES	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES
DESSERT	TARTE AUX MYRTILLES	BOURSIN COMPOTE/ BISCUIT	QUATRE QUARTS	YAOURT AUX FRUITS	BRIE BROWNIES
GOÛTER			BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 7 10 12	1 3 4 7 9 14	1 3 4 7 12	1 3 5 7 9	1 2 3 7 14

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

**LES 14 ALLERGÈNES**

-   
 GLUTEN  
1
-   
 CRUSTACÉS  
2
-   
 OEUFS  
3
-   
 POISSONS  
4
-   
 ARACHIDES  
5
-   
 SOJA  
6
-   
 LAIT  
7
-   
 FRUITS À COQUES  
8
-   
 CÉLÉRI  
9
-   
 MOUTARDE  
10
-   
 SÉSAME  
11
-   
 SULFITES  
12
-   
 LUPINS  
13
-   
 MOLLUSQUES  
14



LIEUX DE RESTAURATION



**Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE**

**SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE**

	LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
ENTRÉE	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	MAQUEREAU À LA TOMATE	SALADE DE BLÉ EMMENTAL	SALADE SOMBRÉRO	HARICOTS VERTS MIMOSA
PLAT	LANGUE DE BŒUF SAUCE TOMATE  SEMOULE	BOUDIN BLANC  PURÉE/ COMPOTE	FEUILLETÉ AU SAUMON  SALADE ICEBERG	SPAGHETTIS CARBONARA	HACHIS VÉGÉTARIEN
DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	EMMENTAL  COCKTAIL DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	CAMEMBERT  POIRE AU SIROP
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7 9 10 12	1 4 7 10 12	1 3 4 5 7 12	1 3 4 7 9 10 12	1 3 7 10 12

*Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.*

**LES 14 ALLERGÈNES**

