



	DU 3 AU 7 NOVEMBRE	DU 10 AU 14 NOVEMBRE	DU 17 AU 21 NOVEMBRE	DU 24 AU 28 NOVEMBRE
Lundi	Velouté de potiron Penne rigate aux légumes Fromage Clémentines	Haricots verts vinaigrette Poulet forestière S/V : Colin champignons Galette pomme de terre Poires	Salade feuille de chêne Lasagnes bolognaises S/V : Lasagne végétarienne Fromage Blanc Cocktail de fruits	Feuilletés fromage Beaufilet de hoki Carottes paysannes Camembert Comptes (hve)
Mardi	Salade composée Croziflette/lardons reblochon S/V : Croziflette thon Petit suisse Poires	Férié	Chou rouge/croutons Tourte au bœuf/légumes S/V : Tourte poisson/légumes Fromage Eclair vanille	Potage pois cassés Quiches Chèvre légumes Salade composées Yaourt citron Biscuits
Mercredi	Rosette/Cornichons S/V : feuilleté fromage Paupiette du pêcheur Blé au parmesan Laitage Fruits	Salade verte Boulette bœuf/tomate S/V : Boulette poisson Torsades au jus Ananas au miel	Macédoine de légumes Œufs dur sauce choron Pomme de terre vapeur Fromage/Laitage Crème dessert	Salade de pâtes surimi Saucisses grillées S/V : Poisson panés Lentilles Fromage Pommes
Jeudi	Carottes râpées/pommes Colin au citron (msc) Riz pilaf (bio) Brie Orange	Endives aux noix Quenelles nature en gratin Riz madras (bio) Fromage Clafoutis aux fruits	Salade de lentilles (bio) Escalopes de dinde au jus S/V : Cabillaud rôti Gratin dauphinois Compote	Terrine de légumes mayonnaise Bœuf à la catalane S/V : Colin à la catalane Haricot Blanc Banane/miel/orange
Vendredi	Salade betteraves/Maïs Sauté agneau provençale S/V : Omelette provençale Fromage Beignets pommes	Concombre sauce kiri Steaks hachés S/V : œuf cocotte Frites Yaourt nature Fruits	Salade de riz Dos de colin ciboulette Haricots verts persillade Comté (aoc) Brownies	Pâté en croute S/V : Crêpes emmental Rôti de porc aux pruneaux S/V : omelette Pommes de terre rissolées Fruits

S/V : sans viande

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfides, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, lupin, mollusques.

Toutes nos viandes sont d'origine française

Pour toutes précisions veuillez vous référer au responsable de restauration.

