

LUNDI 06/11


SURIMI MAYONNAISE 

PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MADÈRE 

HARICOTS VERTS


FROMAGE 


FRUIT

SEMOULE AU LAIT 

MARDI 07/11


MENU VEGETARIEN

TOMATE / MAÏS 


OEUF FLORENTINE 


FROMAGE BLANC

FRUIT


BEIGNET AU CHOCOLAT 

MERCREDI 08/11


PAMPLEMOUSSE 

BURGER FISH 

POTATOES


FROMAGE 


FRUIT


YAOURT 

JEUDI 09/11

AVOCAT

HACHIS PARMENTIER 

FROMAGE 

TARTE AUX POMMES 

VENDREDI 10/11






SALADE POMMES DE TERRE
HARENGS 






ECHINE DE PORC DEMI-SEL

FLAN DE POIREAUX 

FROMAGE 

PETIT SUISSE FRUITÉ 

-  Menu conseillé
-  Bio
-  Local (circuit de proximité)
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Oeufs
-  Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri

Ferlat Coralie
Adjointe Gestionnaire



* Aide UE à destination des écoles

Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
Liste des allergènes réalisée le 16 octobre 2023 en fonction des indications connues à ce jour