

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