

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023	MARDI 21 NOVEMBRE 2023 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 22 NOVEMBRE 2023	JEUDI 23 NOVEMBRE 2023	VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023
Crêpe au fromage (2) Emincé de bœuf façon maître d'hôtel ratatouille (BIO) Mousse au chocolat (10)	Cèleri rémoulade (BIO)(13) Omelette au fromage Flan de courgettes (2,1) Pâtisserie (10)	Pâté de campagne Pizza au fromage (2) Haricots verts en persillade Ananas au sirop	Velouté de légumes (BIO) Lamelles d'encornet(4) à l'armoricaine (2,5) Semoule (BIO)(11) Fruit (BIO)	Œuf mayonnaise (1,2,13) Chipolatas (VPF) Pommes rôsti Fromage et biscuit (2)
LUNDI 27 NOVEMBRE 2023	MARDI 28 NOVEMBRE 2023 MENU VEGETARIEN	MERCREDI 29 NOVEMBRE 2023	JEUDI 30 NOVEMBRE 2023	VENDREDI 1ER DECEMBRE 2023
Quiche tomates et chèvre Sauté de porc (VPF) à la moutarde (13) Haricots verts (BIO) Fruit	Potage de vermicelles à la tomate Raviolis au fromage sauce curry (2) Pâtisserie (10)	Choux fleurs (BIO) en vinaigrette(13) Nuggets de poulet (VF) Beignets de courgettes Chocolat liégeois (2,10)	Carottes râpées (BIO) en vinaigrette (13) Dos de colin sauce curcuma Céréales gourmandes (11) Fromage blanc(BIO) au coulis de fruits rouges	Salade (BIO) d'avocat et fromage(13) Émincé de poulet sauce suprême Carottes vichy et pommes de terre (BIO) (2) Brassé bulgare saveur vanille (2)

Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages

LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

ALLERGENES

(4) Mollusques	(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(8) Soja	(5) Poisson	(6) Arachides	(7) Graines de sésame
(12) Céleri	(9) Anhydride sulfureux et sulfites	(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten
	(13) Moutarde	(14) Lupin	