


Menus Semaine 48

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 25 novembre

Betteraves en vinaigrette

Boulettes de bœuf à la provençale 

Semoule 

Fromage blanc & petit beurre



Mardi 26 novembre

Salade coleslaw

Picoussel 

Coquillettes 

Fromage fondu

Gâteau marbré

Mardi 26 novembre

Salade coleslaw

Poulet rôti  

Coquillettes 



Fromage fondu

Gâteau marbré


Bon Appétit

Mercredi 27 novembre

Surimi mayo fines herbes 


Côte de porc charcutière  

Pommes noisette

Yaourt framboise/abricot 

Fruit de saison

Jeudi 28 novembre

Salami & beurre 


Blanquette de dinde  


Carottes en persillade 

Riz au lait

Vendredi 29 novembre

Salade océane

Filet de hoki pané 

Haricots verts 

Yaourt nature

Fruit de saison

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.