



Menus de

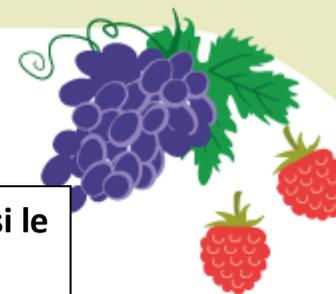
Novembre (sans viande et sans porc)

- Viande française
- Produit labellisé
- Menu végétarien

- Produit bio
- Produit local

VAE : veau à l'équilibre
BAE : bœuf à l'équilibre
PAE : porc à l'équilibre

Attention, pour les régimes sans porc, si le menu du jour ne contient de porc, se référer au menu unique



	Du 04 au 08	Du 11 au 15	Du 18 au 22	Du 25 au 29
LUNDI	Betteraves/œufs durs Quiche aux légumes Coquillettes Raisin	FERIE	Coleslow Spaghettis bolognaise végétale Brie Orange	Concombre vinaigrette Omelette au fromage Poêlée Campagnarde Crème chocolat
MARDI	Carottes râpées local Rougail poisson Boulgour Compote pomme/fraise	Œuf dur mayonnaise Pané de blé Carottes persillées St Nectaire Clémentine	Toast au fromage Poisson pané Petits pois-salsifis Fromage blanc coulis fruits rouges	Céleri rémoulade Fallafels sauce épicée Semoule Saint-Paulin Banane
JEUDI	Velouté de légumes Omelette Poêlée de légumes Verre de lait Cookies	Salade de radis Chili Sin Carne Riz Emmental Biscuit roulé confiture de fraise	Velouté tomate basilic Dos de lieu à la provençale Pommes de terre vapeur Gâteau au chocolat crème Anglaise	Rillettes de sardines Poisson du jour petits légumes Pommes persillées Tarte Normande
VENDREDI	Salade de lentilles Croque-fromage Salade verte Yaourt	Velouté poireaux-pommes de terre Omelette Haricots beurre persillés Crème vanille	Taboulé Quiche au fromage Salade verte Compote de pommes Madeleine	Velouté de carottes Curry végétarien Nouilles chinoises Bûche de chèvre Kiwi

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.