

Menus du 08 au 12 NOVEMBRE 2021



			jeudi	vendredi
ENTREE	Betteraves cuites vinaigrette			Velouté poireaux, pommes de terre et carottes
	PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"		Langue de bœuf sauce Robert
		Menu sans porc		
	Menu sans viande	Saumon sauce moutarde		Semoule Bio
GARNITURE	Laitue feuilles			
FROMAGE DESSERT	Camembert Compote de pêche			Eclair chocolat

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 15 au 19 NOVEMBRE 2021



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE	Macédoine surimi	Carottes râpées Bio au citron	Chou fleur mimosa	Crème de courgettes au fromage fondu
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Steak haché sauce poivre 	Gigot d'agneau	Tortellini fromage à la sauce tomate et au pesto 
	Menu sans porc			
	Menu sans viande		Saumon sauce Aurore	
GARNITURE	Frites	Poêlée de ratatouille BIO 	Flageolets	Laitue feuille
FROMAGE DESSERT	Six de Savoie kiwi Bio	Petits aromatisés Bio Sablé aux Céréales Bio	Fromage Blanc aux fruits	Yaourt fermier sucré

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 22 au 26 NOVEMBRE 2021

DEFI ASSIETTES VIDES



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE	Coleslaw	Potage légumes	Pamplemousse	Ouf à la coque
 PLAT PRINCIPAL	 Bœuf Bourguignon	Poulet fermier 	Poisson Pané meunière  Hachis végétarien	
		Poisson pané		
	Cubes de saumon à la crème			
GARNITURE	Pommes de terre vapeur	Haricots verts	Lentilles	Batavia feuille
FROMAGE DESSERT	Pêche au sirop	St Paulin Clémentines	Gâteau au yaourt aromatisé	Pomme

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 29 NOVEMBRE au 03 DECEMBRE 2021



			lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE	Chou blanc rémoulade aux raisins		Potage tomate vermicelle	 	Repas russe	Cœur de laitue mais & mimolette
	PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Haché de canard			Filet de lieu à la tomate
		Menu sans porc				Nuggets de poisson
	Menu sans viande	Gratin dauphinois		Quinoa		
GARNITURE			Epinards et pommes de terre			Choco pépites crème anglaise
FROMAGE DESSERT			Liégeois vanille	Croclait Fruit		

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011.) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 06 au 10 DECEMBRE 2021



	lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE	Betteraves Bio	Macédoine de légumes mayonnaise	Concombre sauce Bulgare	Salade corail
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Moussaka de bœuf Bio 	Boulettes de légumes sauce curry 	 Omelette
	Menu sans porc			
	Menu sans viande			
GARNITURE	Salade verte Bio	Haricots beurre	Mélange Kaska (3 céréales)	Gratin de courgettes
FROMAGE DESSERT	Compote Bio et gâteaux secs	Poire	Glace	Fruit

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité

Menus du 13 au 17 DECEMBRE 2021

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
ENTREE	Carottes et pommes râpées	Potage 3 légumes		Haricots verts sauce bulgare
PLAT PRINCIPAL	Menu "classique"	Poule au blanc	Repas de Noël 	Risotto au saumon
	Menu sans porc			
	Menu sans viande			
GARNITURE	Poireaux pommes de terre	Petits pois cuisinés		
FROMAGE DESSERT	Crème dessert caramel	Crêpe au chocolat		Yaourt aromatisé bio

*Information des consommateurs (règlement CE n°1169/2011,) nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusque.

* les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité