



MENUS DU 15 AU 19 NOVEMBRE 2021



lundi 15 novembre

Salade verte aux croûtons 

Concombres fêta 

Chou blanc aux pommes

Omelette aux fines herbes

Andouillette grillée ou saucisses de Francfort

Semoule 

Navet rôti

Fromage

Yaourt aux fruits

Fruit

mardi 16 novembre

Avocat mayonnaise

Rosette

Salade verte 

Emincé de bœuf à la tomate

Crêpinette de dinde à la moutarde

Penné à la tomate

Endives gratinées

Yaourt

Cocktail de fruits

jeudi 18 novembre

Salade verte 

Betterave rouge

Salade cœur de palmier et tomate

Kebab de volaille

Dos de colin au citron

Pomme de terre campagnarde

Poêlée de légumes

Fromage

Fruits

vendredi 19 novembre
menu végétarien

Salade de chèvre chaud 

Potage de légumes

Champignons à la grecque

Nuggets à l'emmental

Falafels fève et menthe

Fèves en persillade

Boullgour aux légumes

Fromage (portion)

Beignet

Fruit



Le Gestionnaire



Le Chef cuisinier

TABEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Oufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

