



MENUS DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022



lundi 14 novembre

- Salade verte mimolette bis
- Salade pomme de terre et thon
- Chou blanc aux pommes bis
-
- Rôti de porc aux pruneaux
- Filet de colin sauce dieppoise
-
- Lentilles et pommes de terre
- Haricots verts bis
-
- Fromage
-
- Entremets au chocolat
- Fruit



mardi 15 novembre

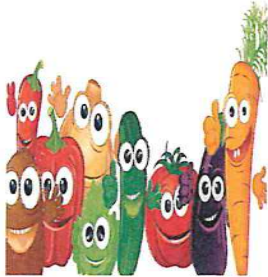
**MENU
"DIA DE MUERTOS"**



jeudi 17 novembre

Menu végétarien

- Potage chou-fleur et pomme de terre
- Salade grecque à la feta
- Avocat mayonnaise ou vinaigrette
-
- Omelette au fromage
- Suprême de colin à la sauge
-
- Risotto de blé bis
- Potiron rôti
-
- Fromage
-
- Tarte aux pommes
- Fruit



vendredi 18 novembre

- Samoussa de légumes
- Salade verte au jambon de dinde
- Carottes persillées au citron
-
- Couscous poulet merguez
- Marée du jour
-
- Légumes couscous
-
- Fromage
-
- Riz au lait **MAISON**
- Fruit bis



Le Chef cuisinier

TABEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) 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

