

MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

lundi 21 novembre

Salade verte à l'emmental 1.50€
 Salade indienne
 Chou blanc vinaigrette 1.50€

 Paëlla poulet chorizo

 Paëlla au poisson

 Yaourt 1.50€
 Compote et biscuit
 Fruit



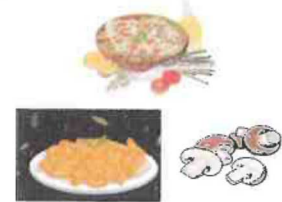
mardi 22 novembre

Salade verte au chorizo 1.50€
 Salade de carottes et maïs
 Taboulé à la menthe

 Osso bucco à la milanaise
 Dos de colin à la bisque

 Coquillettes
 Champignons sautés

 Fromage 1.50€
 Pot de crème coco
 Fruit 1.50€



jeudi 24 novembre Menu Thanksgiving



vendredi 25 novembre

Salade verte et bouchée au camembert
 Sardine au beurre
 Salade de tortis au poulet

 Boulette kefta à la marocaine
 Filet de poisson aux épices

 Frites
 Côtes de blettes à la crème

 Fromage (portion)

 Gâteau aux amandes 1.50€
 Fruit



Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef cuisinier



TABLEAU 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	Oeufs et produits à base d'oeufs
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	Graines 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 SO ₂)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

