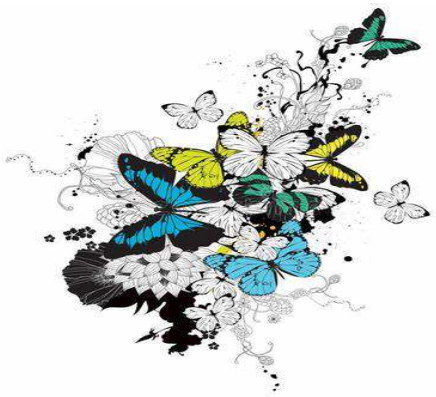
MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 2 DECEMBRE 2022



lundi 28 novembre

Salade de perle marine au saumon
Avocat vinaigrette ou mayonnaise
Salade verte mimolette bio
****
Sauté de porc au chorizo
Poisson à la bordelaise
****
Printanière de légumes

****
Yaourt bio
****
Poire au chocolat
Fruit

mardi 29 novembre

Jambon italien ou mortadelle
Salade verte garnie bio

****
Spaghettis bolognaise
Filet de poisson à l'italienne
****
Poêlée provençale courgettes tomates

****
Fromage gorgonzola
****
Tiramisu ou panna cotta
Fruit bio

jeudi 1er décembre

Menu végétarien

Tomate farcie à la macédoine
Salade de pommes de terre aux lardons
Salade verte aux olives
****
Emincé végétarien
Steak de thon à la tomate
****
Pommes boulangère
Epinards à la crème
****
Fromage
****
Brownie et sa crème anglaise
Fruit

vendredi 02 décembre

Salade verte au chèvre chaud
Duo de carottes et concombres bio
Soupe poireaux pomme de terre MAISON
****
Poulet basquaise
Quenelles de brochet sauce armoricaine
****
Riz
Poêlée de ratatouille
****
Fromage (portion)
****
Yaourt aux fruits
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 hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs 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