

SEMAINE DU 12 au 16 NOVEMBRE

LUNDI 12 NOVEMBRE

Feuilleté bolognaise (4-13)
 ou
 Salade verte
 ou
 Céleris rémoulade (1-4-8)
 *
 Sauté d'agneau
 ou
 Pavé de hoki
 *
 Boulgour (13)
 ou
 Tajine de légumes
 *
 Yaourt ou Fromage
 *
 Fruit
 ou
 Beignet au chocolat
 (4-5-6-7-9-13)

MARDI 13 NOVEMBRE

Panibun's au fromage
 (4-9-13)
 ou
 ½ Pamplemousse
 ou
 Chou fleur mimosa (4)
 *
 Escalope de volaille
 Sauce estragon
 ou
 Filet de dorade
 *
 Pâtes (13)
 ou
 Gratin de courge (4-7-9)
 *
 Yaourt ou Fromage
 *
 Fruit

MERCREDI 14 NOVEMBRE

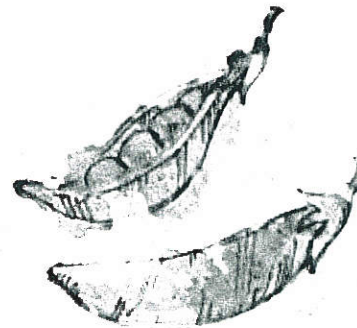
Calamars à la romaine
 (1-2-13)
 ou
 Salade verte
 *
 Roti de bœuf
 *
 Gratin dauphinois (7-9)
 ou
 Haricots verts
 *
 Yaourt ou Fromage
 *
 Fruit
 ou
 Gâteau 4/4
 (maison) (4-13)

JEUDI 15 NOVEMBRE

Mousseron de canard
 ou
 Taboulé garni (13)
 ou
 Salade du berger
 *
 Saucisson à cuire
 ou
 Dos de colin
 *
 Pommes vapeur
 ou
 Choucroute
 *
 Yaourt ou Fromage
 *
 Fruit
 ou
 Tartelette aux pralines
 (4-7-9-13)

VENDREDI 16 NOVEMBRE

Quiche lorraine (4-9-13)
 ou
 Salade d'endives composée (4)
 ou
 ½ Avocat
 *
 Blanquette de veau à
 l'ancienne
 ou
 Saumon à l'oseille
 *
 Riz
 ou
 Champignons
 *
 Yaourt ou Fromage
 *
 Fruit
 ou
 Poire / Sauce chocolat



1 - Moutarde
 2 - Crustacés
 3 - Poissons
 4 - Œufs
 5 - Soja

6 - Arachide
 7 - Fruits à coques
 8 - Sulfite (C>10 ppm)
 9 - Lait
 10 - Lupin

11 - Graines de sésame
 12 - Mollusques
 13 - Céréales contenant du gluten
 14 - Céleri

N.B. :

- Sous réserve de modifications indépendantes de notre volonté
- Tous les fonds de sauce présentent une trace de céleri (14).
- Les sauces des plats principaux sont liées avec un roux (13).
- La vinaigrette est faite sur place avec de la moutarde (1)

LA GESTIONNAIRE,
 Mélisande SIGAUD

LE PROVISEUR,
 Moncef M'HAOUJECH

L'INFIRMIERE,
 Sandrine BENTURE