

SEMAINE DU 05 au 09 NOVEMBRE

LUNDI 05 NOVEMBRE

Quiche au fromage (4-9-13)
 ou
Salade de chou rouge
 ou
Asperges / Vinaigrette
 *
Paupiette de dinde à l'estragon
 (4-7-8-9-13)
 ou
Pavé de saumon
 *
Riz
 ou
Epinards à la crème (9)
 *
Yaourt ou Fromage
 *
Fruit
 ou
Chou à la crème
 (4-5-7-9-13)

MARDI 06 NOVEMBRE

Friand au fromage
 (4-9-13)
 ou
Salade de haricots verts (4)
 ou
Salade verte
 *
Boulettes de bœuf (4-5-9-13)
 ou
Brochette de poisson
 (1-2-3-4-5-7-8-9-11-12-13)
 *
Ebly (13)
 ou
Courgettes
 *
Yaourt ou Fromage
 *
Fruit
 ou
Cœur coulant au chocolat
 (4-5-9-13)

MERCREDI 07 NOVEMBRE

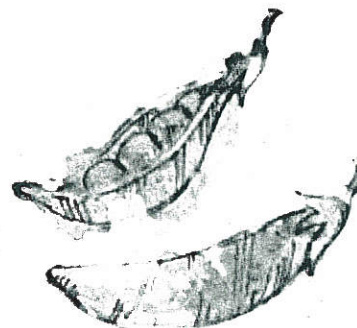
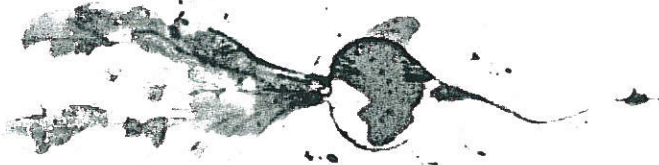
Salade verte
 ou
½ Avocat / Crevettes (2)
 *
Moules / Frites
 *
Yaourt ou Fromage
 *
Fruit
 ou
Rocher coco
 (maison) (4)

JEUDI 08 NOVEMBRE

Chausson de dinde (4-9-13)
 ou
Macédoine / Mayonnaise
 (1-4-8)
 ou
Concombre / Ciboulette
 *
Sauté de veau
 ou
Filet de perche
 *
Semoule (13)
 ou
Ratatouille (14)
 *
Yaourt ou Fromage
 *
Fruit
 ou
Meringue
 (maison) (4)

VENDREDI 09 NOVEMBRE

Feuilleté hot-dog (4-9-13)
 ou
Carottes râpées / Œufs durs
 (4)
 ou
Poireaux / Vinaigrette
 *
Colombo de porc
 ou
Poisson à la provençale
 (1-2-3-4-5-7-8-9-11-12-13)
 *
Pâtes BIO (13)
 ou
Brocolis
 *
Yaourt ou Fromage
 *
Fruit
 ou
Compote coupelle



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,
 Melisande SIGAUD



L'INFIRMIERE,
 Sandrine BENTURE