

SEMAINE DU 20 novembre au 01 Décembre 2023

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> Betterave mimosa (6/9/10)		<u>MIDI</u> Salade de Riz & surimi (9/11)	
<u>LUNDI</u> 20-nov	Steack haché Frites Samos (6) Orange	<u>MARDI</u> 21-nov	Paleron de bœuf braisé Courgette provencale Pavé d'affinois (6) Nappé Caramel (BIO)
<u>JEUDI</u> 23-nov	Sardine à la tomate (11) Fricadelle de bœuf Farfallas (5/6) Croc-lait Banane	<u>VENDREDI</u> 24-nov <i>Menu végétarien</i>	Œuf dur mayonnaise (10) Galette boulgour/pois chiche Haricotsverts (6) Crème de gruyère (6) Beignet au chocolat (4/5/6)
<u>LUNDI</u> 27-nov	MIDI Tomate vinaigrette (6/9) Poisson meunière (11) Chou fleur (6) Kiri (6) Pamplemousse	<u>MARDI</u> 28-nov	Poireaux mimosa (9/10/14) Paupiette de veau Jardinière de légumes Brie (6) Yaourt nature / sucre (BIO)
<u>JEUDI</u> 30-nov	MIDI Concombre à la crème (6) Tomate farcie Purée de P de T (6) Ortolan (6) Millefeuille (5/6/10)	<u>VENDREDI</u> 01-déc <i>Menu végétarien</i>	MIDI Céleri rémoulade (2/9) Pané de sarrasin & lentilles Riz aux poivrons (6) Munster (6) FB aux fruits (6)

Les allergènes majeurs sont déterminésen fonction des fiches techniques fournisseurs

* : Plat à base de porc

(FM) : Fait maison

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite