

Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

MIDI

MENU



Moutarde

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

PETIT SUISSE AUX FRUITS

MADELEINE DU CHEF*

ven. 08-11

CAROTTES RÂPÉES BIO*

FISH DE COLIN

POMME DE TERRE BIO

BROCOLIS BÉCHAMEL*

YAOURT AUX FRUITS

BISCUIT


SO2

O



MIDI

MENU

FÉRIÉ

lun. 11-11

#REF!

mar. 12-11

SOUPE DE LÉGUMES*

POULET LOCAL RÔTI*

GALETTE DE LÉGUMES

FROMAGE

COMPOTE BIO ET LOCALE

mer. 13-11

BETTERAVES ROUGES BIO

TARTE AU FROMAGE

GRATIN DE COURGE*

YAOURT LOCAL

BISCUIT

jeu. 14-11

COESLAW BIO*

PÂTES BIO*

BOLOGNAISE (BOEUF BIO)*

FROMAGE RÂPE


SO2

O



Sulfites et Anhydride Sulfureux

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Célén

Sésame

Gluten

Lupi

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF*

ven. 15-11

SALADE DE PERLES AU SURIMI*

BEIGNET DE POISSON

HARICOTS VERTS À LA PROVENÇALE BIO*

FROMAGE LOCAL CURUTCHET

FRUIT DE SAISON



O



api

Moutard
e

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

FROMAGE RÂPÉ

GÂTEAU DU CHEF*

ven. 22-11

#REF!

MORTADELLE

PLEIN FILET MEUNIERE

GRATIN DE POMME DE TERRE*

ET CHOU-FLEUR*

ANANAS AU SIROP

BISCUIT



Moutard
e

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

Jun. 25-11

MACÉDOINE DE LÉGUMES*

BOULETTES À L'AGNEAU AUX ÉPICES*

LÉGUMES TAJINE*

SEMOULE BIO*

FROMAGE BIO

COMPOTE BIO

mar. 26-11

FRIAND AU FROMAGE

DHAL DE LÉGUMINEUSE*

RIZ BIO PILAF*

CAROTTES BRAISÉES*

BISCUIT BIO

LIÉGEOIS BIO

mer. 27-11

AXOA DE VEAU*

COQUILLETTES*

YAOURT LOCAL

GÂTEAU BASQUE

jeu. 28-11

VELOUTÉ DE POTIRON BIO ET LOCAL ET CHÂTAIGNE*

POULET LOCAL TEX MEX*

POTATOES

SALADE VERTE LOCALE



O



Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Moutard
e

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

CRÈME ANGLAISE

BROWNIE DU CHEF*

ven. 29-11

SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON

FISCH DE COLIN

GRATIN DE POMME DE TERRE BIO ET BROCOLIS

MIMOLETTE

FRUIT BIO



O



ven. 06-12

MIDI

MENU

BISCUIT DE SAVOIE DU CHEF*

BETTERAVE BIO

BEIGNET DE POISSON

RIZ CRÉOLE À LA TOMATE BIO *

FROMAGE BLANC BIO ET LOCAL

COMPOTE BIO

[illegible]



O



ven. 13-12

MIDI

MENU

YAOURT VANILLE D'ORTHEVIELLE (LOCAL)

POTAGE CRÉCY (AUX CAROTTES BIO ET LOCALES)*

**AIGUILLETTES DE COLIN PANÉES SAUCE
TARTARE**

COQUILLETTE BIO*

ÉPINARDS À LA CRÈME*

FROMAGE RÂPE

COMPOTE BIO LOCAL



O



Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Moutard
e

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

lun. 16-12

CAROTTES RÂPEES BIO ET LOCALES*

SAUCISSE GRILLÉE

LENTILLES*

FROMAGE BIO

BANANE BIO

mar. 17-12

POTAGE DE POTIMARRON BIO*

PORC AU CARMEL LOCAL*

RIZ FAÇON CANTONAISE BIO*

BISCUIT À LA NOIX DE COCO

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES*

mer. 18-12

CROQUE-MONSIEUR*

SALADE COMPOSÉE*

SAPIN DE NOËL

CLÉMENTINE

jeu. 19-12



O



Selon la loi INCO (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)

Moutard
e

Sulfites et Anhydride Sulfureux

Soja

Poisson

Mollusques

Crustacés

Oeuf

Céléri

Sésame

Gluten

Lupin

Lait

Fruits à coque

Arachides

MENU

BÛCHE PÂTISSIÈRE AU CHOCOLAT DU CHEF*

ven. 20-12

SURIMI MAYONNAISE

CORDON BLEU

PETIT-POIS AU JUS*

CAROTTES BIO ET LOCALES*

YAOURT SUCRÉ BIO

FRUIT DE SAISON