



NOVEMBRE 2022

LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	VENDREDI 11
Macédoine Lasagnes Pomme	Potage vermicelle Blanc de poulet Blettes Crème citron	Velouté de céleri Poisson sauce aurore Blé Crème anglaise Brownie aux noix	FERIE

LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Salade, gésiers, croûtons Blanquette de veau Carotte, semoule Yaourt aux fruits	Velouté de mâche Saumon Lentilles St nectaire Clémentine	Maquereau Jambon de Vendée Pois cassés Cantal Kiwi	Velouté de potimarron Chou- fleur gratiné Œuf Banane

LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENDREDI 25
Velouté de brocolis Poisson pané Epinards Petits suisses fruités	Endives, surimi et maïs Saucisse Mogettes Fromage de brebis	Potage vermicelle Pot au feu Brie Kaki	Betterave Quinoa à la mexicaine Œufs au lait

LUNDI 28	MARDI 29		
Salade verte Brandade de morue Fromage blanc	Velouté de poireaux Sauté de dinde Façon tajine Camembert Clafoutis aux poires		

Origine des viandes servies : FRANCE.

*Nous nous réservons la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché tout en respectant l'équilibre alimentaire. **BON APPETIT !***

NOS MENUS PEUVENT CONTENIR LES ALLERGENES CI-DESSOUS.

Liste d'allergènes ; lait, œuf, gluten, céleri, crustacés, poissons, mollusques, lupin, moutarde, fruits à coque, sulfite, céréale, soja et arachide.