



## NOVEMBRE 2024

LUNDI 04	MARDI 05	JEUDI 07	VENDREDI 08
Macédoine Lasagnes Crème vanille	Velouté de céleri Omelette Epinards Petits suisses	Salade de gésiers Boudin Purée Yaourt nature	Velouté de poireaux Eglefin Carotte St nectaire Raisins

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
FERIE	Velouté de pois chiches Couscous végétarien Pont l'évêque Poire	Salade de pâtes Blanc de poulet Blette Edam Pomme	Avocat, thon Pois cassés Saucisse Fromage blanc

LUNDI 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
Potage de légumes Œuf Epinards Cantal Banane	Carotte râpée Saumon Lentilles Petits suisses naturels	Potage de vermicelle Pot au feu Fromage de brebis Clémentine	Endive, surimi, maïs Rôti de veau Moquette de Vendée Yaourt citron

LUNDI 25	MARDI 26	JEUDI 28	VENDREDI 29
Betterave Sauté de dinde Semoule Crème caramel	Velouté de lentilles corail Quinoa aux légumes Champignon Tomme des Pyrénées Kiwi	Velouté de légumes Limande Purée de brocolis Fromage blanc	Salade coleslaw Joue de porc Boulgour Tartare Compote de pomme

*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 allergènes ci-dessous.***

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