

## FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

Semaine du 4 au 8 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Pâté de campagne ou rosette et son cornichon	Tarte aux poireaux bio	Laitue sauce vinaigrette et fêta	Salade composée de coquillettes bio, surimi
Rôti de porc sauce moutarde	Bœuf bourguignon bio	Couscous végétarien avec ses légumes, ses boulettes végétariennes et sa semoule bio	Filet de colin meunière
Petits pois bio à la française	Carottes vichy bio		Purée de potimarron
Emmental bio	Yaourt nature bio	Saint Nectaire Aop	Fromage de chèvre
Pomme	Clémentine	Compote de pomme bio	Tarte au citron bio
<b>Présence d'allergènes :</b> Sulfites, moutarde, soja, fruits à coques, α-galactose	<b>Présence d'allergènes :</b> soja, fruits à coques, α-galactose, sulfite	<b>Présence d'allergènes :</b> moutarde, sulfites, soja,	<b>Présence d'allergènes :</b> mollusques et crustacés, sulfites soja, moutarde, poissons et dérivés, lait de chèvre, fruits à coques, œufs
Semaine du 12 au 15 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	Carottes râpées sauce vinaigrette ou céleri rémoulade	Velouté de légumes à la vache qui rit	Betteraves bio sauce vinaigrette
	Nuggets de poulet	Paupiette de veau sauce barbecue	Blanquette de saumon
	Haricots verts bio persillés	Gratin dauphinois	Ebly bio Pilaf
	Chanteneige bio	Ortolan bio	Fromage blanc bio à la confiture de fraise
	Crème brûlée à la vanille	Kiwi	Pomme
<b>Présence d'allergènes :</b>	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, moutarde, fruits à coque, œufs	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, α-galactose, kiwi	<b>Présence d'allergènes :</b> poissons et dérivés, sulfites, moutarde, soja

Viande bovine Française / 
 Volaille Française / 
 Pêche durable / 
 Appellation d'origine protégée / 
 Indication géographique protégée / 
 viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique / 
 Label Rouge / 
 Appellation d'origine contrôlée / 
 Élaboré sur place / 
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose  
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 18 au 22 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Velouté de butternut bio  	Salade de mâche et noix sauce vinaigrette 	Feuilleté Maraicher bio 	Salade Coleslaw 
Filet de poulet au Maroilles Aop  	Pizza aux fromages 	Rôti de veau  	Fish and chips 
Wedges au paprika		Carottes et patates douces bio vichy  	Brocolis et choux fleur en gratin 
Bûche du Pilat	Crème caramel aux œufs	Cantal Aop 	Galet de la Loire
Clémentine	Compote de fruits 	Tarte aux fruits bio 	Pomme bio  
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja,	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, œufs, moutarde, fruits à coques	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, α-galactose, fruits à coques, soja	<b>Présence d'allergènes :</b> fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde, œufs,
Semaine du 25 au 29 novembre			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crudités de saison et petit louis  	Avocat sauce mayonnaise 	Salade de riz bio façon mexicaine  	Endives et mâche sauce vinaigrette et dés d'emmental bio   
Saucisses de Francfort bio  	Sauté de bœuf  	Œufs bio durs 	Parmentier de brandade de morue 
Lentilles bio sauce tomate 	Potimarron gratiné au fromage  	Épinards bio berlinguette  	Tomme blanche
Ortolan bio 	Yaourt aux fruits	Comté Aop 	
Pêche au sirop et chantilly	Gâteau basque	Poire guyot 	Clémentine
<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, lentilles, α-galactose	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, fruits à coques, moutarde, œufs, α-galactose	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, œufs,	<b>Présence d'allergènes :</b> sulfites, soja, poissons et dérivés, moutarde

 Viande bovine Française / 
  Volaille Française / 
  Pêche durable / 
  Appellation d'origine protégée / 
  Indication géographique protégée / 
  viande de porc française

 Produit issu de l'agriculture biologique / 
  Label Rouge / 
  Appellation d'origine contrôlée / 
  Élaboré sur place / 
  Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose  
 Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers