MENU

acSent

LUNDI 16/11/26	MARDI 17/11/26	MERCREDI 18/11/26	JEUDI 19/11/26	VENDREDI 20/11/26	SAMEDI	DIMANCHE
Déjeuner						
Salade piémontaise *Lait & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Velouté de courge et châtaignes** *Lait & dérivés*	**Salade de carottes multicolores râpées et noisettes** *Fruits à coques & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Tomates anciennes à la vinaigrette d'herbes fraîches** *Lait & dérivés, Moutarde (graines & dérivés), Sulfites*	**Œuf dur "Mimosa"** *Moutarde (graines & dérivés)*		
Filet de poisson du marché, beurre Nantais *Lait & dérivés, Poisson & dérivés, Sulfites*	**Blanquette de volaille** *Lait & dérivés, Céleri & dérivés, Sulfites, Gluten & dérivés*	**Parmentier de lentilles corail et patate douce** *Lait & dérivés, Soja & dérivés, Fruits à coques & dérivés, Gluten & dérivés*	**Filet de poisson au thym et citron** *Lait & dérivés, Poisson & dérivés, Sulfites*	**Noix de joue de bœuf façon Bourguignonne** *Sulfites, Gluten & dérivés*		
Terrine d'épinards *Lait & dérivés, Gluten & dérivés, Œuf & dérivés*	**Riz Camarguais pilaf "IGP"**		**Purée de courgettes**	**Pommes de terre vapeur**		
Perles aux champignons *Lait & dérivés, Gluten & dérivés*	**Purée de carottes à la crème** *Lait & dérivés*	**Etuvée de petits pois au jus de viande** *Lait & dérivés*	**Pommes de terre campagnardes**	**Haricots verts extras fins poêlés en persillade** *Lait & dérivés*		
Yaourt aromatisé *Lait & dérivés*	**Emmental à la coupe** *Lait & dérivés*	**Tranche de Brie** *Lait & dérivés*	**Yaourt nature entier "Bio"** *Lait & dérivés*	**Tranche de gouda** *Lait & dérivés*		
Fruits de saison "Automne"	**Compote de pommes maison au miel**	**Crème dessert vanille** *Lait & dérivés, Soja & dérivés*	**Fromage blanc au coulis de framboise et menthe** *Lait & dérivés*	**Crème Caramel** *Lait & dérivés, Œuf & dérivés*		

(ECOLE & ALSH+Hopital) j+1 froid