MENUS

Du 16 au 20 novembre 2026

	Lundi	Mardi (Végétarien)	jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de mâches (Plat Fait Maison)	Salade de Pois chiches (Plat Fait Maison)	Salade de pâtes (Plat Fait Maison)	Velouté de carottes (Plat Fait Maison)
Plat	Poisson meunière	Céréales gourmandes	Rôti de porc	(Bio) Bœuf bourguignon (Plat Fait Maison)
	(Bio) Petits pois (Plat Fait Maison)	Buternut rôti (Plat Fait Maison)	Haricots verts	Semoule
Dessert	(Bio) Fromage blanc	Kiri Fruit	Fromage Fruit	(Bio) Yaourt Fruit

Sous réserve de modifications

Cuisine : L'équipe de production
La diététitienne : Laura CAVARD

ALLERGENES

DATE	PLAT	GLUTEN	ŒUF	LAIT	ARACHIDES	FRUITS A COQUES	SOJA	SESAME	LUPIN	SULFITES	MOUTARDE	CELERI	MOLLUSQUES	CRUSTACES	POISSONS
16/11/2026	SALADE DE MÂCHES										X				
16/11/2026	POISSON MEUNIERE	X	X												X
16/11/2026	PETITS POIS														
16/11/2026	FROMAGE BLANC			X											
17/11/2026	SALADE DE POIS CHICHES										X				
17/11/2026	CEREALES GOURMANDES	X		X											X
17/11/2026	BUTTERNUT RÔTI														
17/11/2026	KIRI ET FRUIT			X											
19/11/2026	SALADE DE PÂTES										X				
19/11/2026	RÔTI DE PORC														
19/11/2026	HARICOTS VERTS			X											
19/11/2026	FROMAGE ET FRUIT			X											
20/11/2026	VELOUTE DE CAROTTES			X											
20/11/2026	BŒUF BOURGUIGNON	X													
20/11/2026	SEMOULE	X		X											
20/11/2026	YAOURT ET FRUIT			X											