

MENUS du mois de NOVEMBRE 2017

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI 30 OCTOBRE	LUNDI 06 NOVEMBRE	LUNDI 13 NOVEMBRE	LUNDI 20 NOVEMBRE	LUNDI 27 NOVEMBRE
	Crème Dubarry 7 Omelette bio 3-7 Poêlée ratatouille / pommes de terre Yaourt nature au sucre 7 Biscuit 1	Salade verte mimolette et croutons 1-7-10-12 Boulettes de bœuf sauce barbecue 1-6-7-12 Purée de pommes de terre 7-12 Poire	Taboulé 1 Poisson pané / citron 1-4 Epinards à la crème / pommes de terre 7 Petits Suisse aromatisés 7	Céleri rémoulade 3-9-10-12 Spaghettis Bolognaise 1-3-6-7-9 Camembert 7 Fruit de saison
MARDI 31 OCTOBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE
	Tomates / mozzarella / maïs 1-3-7 Sauté de veau sauce chasseur 1-7 Carottes bio sautées 7 Mille feuilles 1-6-7 (Gâteau anniversaire)	Potage de légumes 7-9 Cordon bleu 1-6-7 Gratin de courgettes / pommes de terre 7-10 Pomme	Salade de tomates 10-12 Rôti de porc à la sauge 1-7-12 Lentilles bio 5 Tomme noire 7 Banane bio	Potage St Germain 7 Rôti de veau au jus Carottes à la crème 7 Fromage blanc 7
MERCREDI 01 NOVEMBRE (Toussaint)	MERCREDI 08 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE
	*Salade Coleslaw 3-6-7-10-12 Filet de poisson meunière 1-4-7 Pâtes au beurre 1-7 Cantal 7 Ananas en barre	Concombres à la Féta 7-10-12 Cassoulet 7 Haricots blancs Compote de fruits	Œufs durs mayonnaise 3-10-12 Pot au feu Légumes du pot Yaourt aromatisé bio 7	Concombres 10-12 Filet de lieu sauce safranée 1-2-4-7-12 Riz bio Pilaf 7 Yaourt aux fruits mixés 7
JEUDI 02 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE
	Macédoine 3-10-12 Rôti de porc au jus 1-7 Pommes campagnardes 1 Fromage blanc aux fruits 7	Pizza au fromage 1-3-7 Gigot d'agneau Poêlée 7 Orange bio	Potage de potiron 7 Raviolis sauce tomate 1-3-7-9 Kiri 7 Pomme	Salade verte croutons emmental 1-7-10-12 Sauté de dinde 7 Purée de haricots verts 7 Riz au lait maison 7
VENDREDI 03 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE	
	Salade verte au thon 3-4-10-12 Emincé de volaille Tex mex 10-12 Petits pois 7 Crème dessert vanille 7 Biscuit 1-3	Carottes râpées 10-12 Blanquette de poisson sauce crustacés 1-2-4-7-12-14 Pâtes 1-7 Petit Louis 7 Clémentine	Betteraves rouges 10-12 Cuisse de poulet aux herbes Flageolets Crème dessert au chocolat bio 7	

* Salade Coleslaw : Chou blanc / carottes / mayonnaise

ALLERGENES : Seuls, les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances sont identifiés

- | | |
|---|---|
| 1- Céréales contenant du gluten | 9- Céleri et produits, base céleri |
| 2- Crustacés et produits base crustacés | 10- Moutarde et produits, base moutarde |
| 3- Oeufs et produits, base oeuf | 11- Graines de sésame |
| 4- Poissons et produits, base poisson | 12 - Anhydride sulfureux et sulfides |
| 5- Arachides et produits, base arachide | 13- Lupin et produits, base lupin |
| 6- Soja et produits, base soja | 14- Mollusques et produits, base mollusque |
| 7- Lait et produits, base lait | |
| 8- Fruits à coque | (1) pain bio - (1) pain issu de la filière traditionnelle |



Information consommateur : règlement UE n° 1169/2011

Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression papier. Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas servir de base de références pour une gestion des allergies.

Menus sous réserve de modifications pour des impératifs techniques.