



MENU DU 31 AU 4 NOVEMBRE 2022







	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat		Congé de Toussaint Deuxième semaine		
Allergène(s)				
Note spéciale				
Dessert				
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				



ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	<p>Chipolata de volaille</p> <p>Chou-fleur sauce blanche</p> <p>P de terre</p>	<p>Riz Tunisien aux légumes et lentilles (carotte-courgette-pois-oignon c de tomate)</p>	<p>Petit poisson pané</p> <p>Purée de courges et persil</p>	<p>Jour férié armistice</p>
Allergène(s)	1-8		6-8	
Note spéciale				
Dessert	pomme	Yaourt sucré	Plum pudding	-
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI









10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température Cuisine				
Plat	Oiseau sans tête Haricot vert P de terre	<u>Végétarien</u> Couscous aux légumes (carotte-céleri-navet-pois chiche-oignons-tomate)	Filet de cabillaud sauce moutarde Carotte râpée mayonnaise purée	<u>Cuisine du monde France</u> Tartiflette (lardons de dinde) Salade croquante vinaigrette
Allergène(s)		9-1	6-7-8	7-8
Note spéciale		 		
Dessert	orange	Pudding chocolat lait bio	Semoule de riz Lait bio	banane
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	boulette sauce tomate (céleri carotte oignons) purée	Végétarien Gratin de pâte et butternut à l'emmental	Filet de colin Sauce petits légumes P de terre nature	Cuisine du monde Belgique Vol au vent Champignons riz
Allergène(s)	1-8-9	1-8	6-9	9-
Note spéciale				 +
Dessert	poires	Fromage blanc sucré	Pudding vanille Lait Bio	Dé de pêches au jus
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 28 AU 2 DECEMBRE 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Rôti de porc Sauce Dijonnaise Purée de carotte	Risotto lentilles de corail champignons pois carotte parmesan	Filet de saumon Brocoli sauce blanche P de terre	Cuisine du monde Italie Spaghetti Napolitaine Emmenthal râpé
Allergène(s)		8	6-8-1	1-8-9
Note spéciale		 		
Dessert	pomme	Pic croq	Riz au lait	cake
Allergène(s)		1-8	8	1-5-8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers
(crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson