

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE

LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
ŒUF MAYONNAISE	SALADE BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX ET EMMENTAL	FEUILLETÉ AU FROMAGE	MENU VÉGÉTARIEN
SAUCISSE DE TOULOUSE	SAUTÉ DE BŒUF	ESCALOPE A LA MILANAISE	POISSON FRAIS	SOUPE DE LÉGUMES
LENTILLES	CAROTTES VAPEUR	FARFALLES AU JUS	BROCOLIS A LA CRÈME	PANÉ DE BLÉ ET RIZ A LA TOMATE
PETIT SUISSE NATURE	TOMME NOIRE	EMMENTAL	YAOURT NATURE	FROMAGE BLANC A LA VANILLE
POMME GOLDEN	CAKE AU CHOCOLAT	GLACE	RAISIN	BISCUIT
<small>* Sulfites, Œuf et dérivé, Lentille, a-galactose, Moutarde, Fruits à coques</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, a-galactose, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques</small>	<small>* Sulfites, a-galactose, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques</small>	<small>* Sulfites, Œuf Poisson et dérivé, Fruits à coques</small>	<small>* Sulfites, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques</small>
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
SOUPE DE LÉGUMES	SALADE AUTOMNALE	SALADE ROMAINE ET CROUTONS	SOUPE DE PATES	MENU VÉGÉTARIEN
SAUTÉ DE PORC SAUCE NORMANDE	STEAK HACHÉ	ÉMINCÉ DE BŒUF	POISSON A LA BORDELAISE	SALADE FEUILLE DE CHENE SAUCE CITRONNETTE
MACARONIS	POMMES NOISETTE	GRATIN DE POTIRON A LA CRÈME	POÉLÉE LYONNAISE	CROZIFLETTES AUX FROMAGES
EDAM	CHOCOLAT LIÉGEOIS	BRIE	PETIT SUISSE AUX FRUITS	PETIT LOUIS
CLÉMENTINES	CHOCOLAT LIÉGEOIS	GATEAU MARBRÉ	ORANGE	CRÈME DESSERT AU CAMEL
<small>* Sulfites, Moutarde, a-galactose, Fruits à coques, Soja</small>	<small>* Sulfites, Fruits à coques, Soja, Œuf et dérivé, a-galactose</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, a-galactose</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, Poisson et dérivé</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques</small>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
SALADE ICEBERG SAUCE VINAIGRETTE	SOUPE DE POTIRON	PIZZA AU FROMAGE	MENU VÉGÉTARIEN	POTAGE DE PATES ET TOMATE
LASAGNE DE BŒUF	BŒUF BRAISÉ	POULET GRILLÉ	SALADE DE LENTILLES AUX OIGNONS	NUGGETS DE POISSON
A LA SAUCE TOMATE	CAROTTES	FONDUE DE POIREAUX A LA CRÈME	PANÉ AU FROMAGE ET GRATIN DAUPHINOIS	DUO DE HARICOTS VERTS ET SALSIFIS
KIRI	CRÈME MONT BLANC	YAOURT AUX FRUITS	POIRE	KIRI
BANANE	CRÈME MONT BLANC	MANDARINE	POIRE	COMPOTE DE POMMES
<small>* Sulfites, Moutarde, a-galactose</small>	<small>* Sulfite, a-galactose, Fruits à coques, Soja, Œuf et dérivé</small>	<small>* Sulfites, Soja, Fruits à coques</small>	<small>* Sulfites, Œuf et dérivé, Fruits à coques, Soja, Lentilles</small>	<small>* Sulfites, Poisson et dérivé, Fruits à coques, Soja</small>
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
PATE DE CAMPAGNE	MENU VÉGÉTARIEN	SALADE DE CAROTTES A LA SAUCE MAYONNAISE	SALADE ICEBERG ET MAIS	RADIS BEURRE
DOS DE COLIN @	CRÈME DE LENTILLES	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	BURGER	ESCALOPE DE DINDE
ÉPINARDS A LA CRÈME	OMELETTE AUX POMME DE TERRE	CHOU ROMANESCO	FRITES	HARICOTS PLAT
KIDIBOO	SAMOS	VACHE QUI RIT	YAOURT A BOIRE	GOUDA
POMME GALA	POIRE	BROWNIE	YAOURT A BOIRE	POMME GOLDEN
<small>* Sulfites, Œuf Poisson et dérivé, Soja, Fruits à coques, a-galactose</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, Œuf et dérivé, Lentilles</small>	<small>* Sulfites, a-galactose, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, Moutarde</small>	<small>* Sulfites, a-galactose, Moutarde</small>	<small>* Sulfites, Moutarde, a-galactose</small>

EN ROUGE = CUISINER SUR PLACE
EN BLEU = PLAT INDUSTRIEL



Nouvelle Agriculture = NA
Pêche Raisonnée = #



Appellation d'Origine Contrôlée = AOC
Fait Maison = @



Bleu Blanc Cœur = BBC
Label Rouge = LR



Circuit Court = CC
Agriculture Biologique = AB

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons
*allergènes présents dans le menu + allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)