









MENU SCOLAIRE NOVEMBRE 2020

LUNDI 2		MARDI 3		JEUDI 5		 VENDREDI 6	
Betteraves rouges en salade Cordon Bleu Haricots Beurre		Chou Chinois Emincé de Bœuf Farfales		Friand au fromage Clafouti au chèvre  Courgette/Pommes de Terre Brownie		Rillettes de Sardines Poisson Riz Fruit	
Allergènes : Sulfites, moutarde		Allergènes : moutarde		Allergènes : Œufs,glucose		Allergènes : Sulfites,poissons et crustacés	
LUNDI 9		MARDI 10		JEUDI 12		 VENDREDI 13	
Mortadelle Bœuf Bourguignon  Carottes persillées Fruit		Salade endives/noix Pilon de Poulet Purée de potiron Fromage à la coupe		Salade Lasagnes Epinards/Ricotta  Fromage blanc		Terrine de Poisson Poisson Gratin de choux fleur Fruit	
Allergènes : sulfites		Allergènes : moutarde		Allergènes : moutarde		Allergènes : Œufs, poissons et crustacés	
LUNDI 16		MARDI 17		JEUDI 19		 VENDREDI 20	
Haricots verts en salade Petit salé aux lentilles  Fruit		Friand Légumes farcis  Fromage à la coupe		Soupe de potiron Crumble de légumes  Riz Fromage		Pizza  Poisson Panais/Carottes Fruit	
Allergènes : moutarde		Allergènes : oeufs		Allergènes :		Allergènes : Poisson et crustacés	

LUNDI 23		MARDI 24		JEUDI 26		VENDREDI 27	
Salade de chou rouge Filet Mignon Ebly Salade de fruits		Soupe aux légumes Emincé de poulet Purée de potiron Fromage à la coupe		Salade d'endives Gratin de pâtes Brocolis Tarte aux fruits		Taboulé Pain de poisson  Epinards Fruit	
Allergènes : Moutarde sulfites		Allergènes :		Allergènes : Moutarde,glucos e		Allergènes : Poisson et crustacés	

Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages. Allergènes présents à tous les repas : gluten et produits laitiers



réalisé par les cuisiniers

BIO plat BIO

REPAS ALTERNATIF