MENU DU 16 NOV AU 20 NOV 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
MIDI									
Endives/noix/roquefort	5	Salade		**MENU VEGETARIEN**		Potage de légumes		Mâche	
		Cuisse de poulet		Salade de pois chiche		Poisson	1		
Noix de joue de bœuf		Patatos		Omelette oignon /	4	Carottes sautées		Gnocchiflette	4-5-6
Trio de purée	5	Emmental	5	champignons					
Pomme BIO		Compote à la poire		Gratin aubergine/courgette		Cantal	5	Banane/ Kiwi/ Biscuit	
SV : Steak veggie	5 - 6	SV : Poisson	1	Croustade Nutella	4-5-6-7-9-12	Clémentine		SV : Gnocchiflette au fromage	4-5-6
SOIR									
Concombre		Potage de légumes		Salade de choux		Salade de choux			
Fish and chips	1	Cordon bleu		Ravioli au fromage	4-5-6	Ravioli au fromage	4-5-6		
Tartelette aux	6	Brocolis							
		Yaourt aux fruits	5	Glace		Glace			
Pâtisserie	4-6-7-12								
		SV : Tenders végétariens	5-6-12						



Sous réserve de modifications

Codes des Allergènes											
L1		L2		L3		L4			L5		
Poisson	1	Œuf	4	Fruit à coques	7	Moutarde	10	10	Lupin	13	
Crustacé	2	Lait	5	Arachides	8	Céleri	11	11	Sulfite	14	
Mollusque	3	Gluten	6	Sesame	9	Soja	12	12			

Produits locaux — Fabrication Locale — BIO

Viande/volaille: France UE - Légumes/ fruits: France UE - Poisson: Atlantique