MENU DU 09 NOV AU 13 NOV 2026

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
MIDI									
Batavia aux agrumes		Salade mêlée		FÉRIÉ		Carottes râpées		Champignons à la gecque	6
Escalope poulet *Moutarde / Olives*		Blanquette de poisson	1			Steak haché Epinards forestiers		Filet de limande	
Spaetzle	4 - 6	Riz 3 saveurs				Morbier AOP		Petits pois	
Mousse au citron	4 - 5 - 6					Mousse au chocolat		Yaourt BIO	5
SV : Boulettes Thaï	4 - 6 - 12	Panna cotta fruits rouge	5			SV : Steak végétal		Clémentine	
SOIR									
Salade de riz				FÉRIÉ		Betterave à l'aïl			
Tenders de poulet	4-5-6-10					Boulettes de bœuf			
Haricots verts	11- 12					Pâtes BIO			
Ananas au sirop						Compote			
SV : Tenders végétaux	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