


# Menus Semaine 47

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 20 novembre

Feuilleté Dubarry  
Colombo de porc  
Petits pois  
Fromage   
Fruit




## Mardi 21 novembre

Taboulé  
Rôti de dinde  
Gratin de blettes  
Fruit 



## Mardi 21 novembre

Taboulé  
Palet montagnard  
Gratin de blettes  
Fruit 


## Mercredi 22 novembre

Céleri rémoulade  
Saucisse  
Purée de Pdt au lait BIO   
Gâteau aux pépites de chocolat



# Bon Appétit

## Jeudi 23 novembre

Salade d'endives & noix  
Bœuf bourguignon  
Boulgour  
Fromage   
Tarte aux poires



## Vendredi 24 novembre

Salade océane  
Cordon bleu  
Poêlée campagnarde  
Fromage  
Fruit 




# Menus Semaine 48


Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 27 novembre

Betteraves en vinaigrette


Boulettes de bœuf 

Fusilli 

Fromage blanc & madeleine

## Mardi 28 novembre

Salade coleslaw

Poulet rôti  

Semoule

Fromage à tartiner

Gâteau aux pépites de  
chocolat

## Mardi 28 novembre

Salade coleslaw

Boulettes soja-tomate-basilic

Semoule

Fromage à tartiner

Gâteau aux pépites de  
chocolat

# Bon Appétit

## Mercredi 29 novembre

Surimi mayo aux fines herbes

Escalope de porc  



Pommes noisette

Yoco

Fruit

## Jeudi 30 novembre

Roulade de volaille aux  
olives

Blanquette de dinde  


Carottes persillées

Fromage 

Fruit 

## Vendredi 1 décembre

Crêpe au fromage

Colin tomate & basilic 

Haricots plats

Crème dessert vanille 

Produit local



Viandes d'origine française



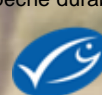
Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.



# Menus Semaine 49

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 4 décembre

Œuf mayonnaise


Goulash  

Carottes persillées

Fromage 


Fruit

## Mardi 5 décembre

Salade de chou rouge 

Garniture bolognaise

Spaghetti

Fromage à tartiner 

Liégeois aux fruits



## Mardi 5 décembre

Salade de chou rouge

Garniture bolognaise veggie

Spaghetti

Fromage à tartiner

Liégeois aux fruits

# Bon Appétit

## Mercredi 6 décembre

Pomelo



Rôti de dinde  

Frites

Flan nappé caramel 

## Jeudi 7 décembre

Feuilleté maraicher 

Porc à l'ananas  


Riz

Yaourt


Fruit

## Vendredi 8 décembre

Céleri rémoulade

Blanquette de poisson 

Purée de Pdt

Mousse chocolat 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'  
agriculture biologique



Poissons issus de  
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.