

Déjeuner

Lundi 09/11

Mardi 10/11

Mercredi

Jeudi 12/11

Vendredi 13/11

Bar à crudités au choix

□□é□□□□: CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES

Nugget's végété

Pâtes blé tendre bio local semi-complètes

Plateau de fromage labellisé

□□é□□□□: LAIT (LACTOSE)



Corbeille de fruits bio



Pain

□□é□□□□: GLUTEN

Taboulé du moment maison bio

□□é□□□□: GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

Filet de poisson frais

□□é□□□□: POISSON

Gratin de chou-fleur bio Maison

□□é□□□□: GLUTEN, LAIT (LACTOSE)

Yaourt maison nature bio local

Compote de fruits bio

Pain

□□é□□□□: GLUTEN

VOIR SELON STOCKS

Salade d'endives aux noix et croûtons
Maison

□□é□□□□: FRUITS A COQUE, MOUTARDE, SULFITES

Salade carottes et betteraves aux noix de
cajou

□□é□□□□: FRUITS A COQUE, SULFITES

Paleron de bœuf cuisson de nuit

□□é□□□□: CÉLERI

Purée de pommes de terre Maison

□□é□□□□: LAIT (LACTOSE)

Haricots verts bio persillés maison

□□é□□□□: LAIT (LACTOSE)

Yaourt maison nature bio local



Corbeille de fruits bio

PAIN

□□é□□□□: GLUTEN

Bar à crudités au choix

□□é□□□□: CÉLERI, MOUTARDE, SULFITES

Tortellini ricotta-épinard

Plateau de fromages AOP

□□é□□□□: LAIT (LACTOSE)

Compote de fruits bio

Pain

□□é□□□□: GLUTEN



« produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles »

Le Chef de Cuisine
B. PICOUETL'Infirmière
S. ROQUELLETL'Adjointe Gestionnaire
K. HABERT-SIMONETLe Principal
N. BIAU

