

Menus 4 AU 8 NOVEMBRE 2019

	Menus	Liste des marchandises	Allergènes
LUNDI	BETTERAVES SAUTE DE VEAU PATES FROMAGE/CREME AU CHCOLAT	BETTERAVES VEAU CAROTTES FARINE VIN PENNE ST PAULIN/ CREME AU CHOCOLAT	MOUATRDE SULFITES BLE GLUTEN LAIT
MARDI	POTAGE POULET BASQUAISE RIZ FROMAGE/ FRUIT	POTIMARRON CREME POULET POIVRON OIGNONS TOMATES RIZ SAMOS/POMME	LAIT
MERCREDI	SALADE AIGUILLETES DE POULET SEMOULE AUX LEGUMES FROMAGE/FRUIT	HARICOTS VERTS POULET MACEDOINE SEMOULE FO ND DE VEAU ST MORET/ ORANGE	MOUTARDE SULFITES BLE GLUTEN ŒUF CELERI LAIT
JEUDI	MACEDOINE OMELETTE AU FROMAGE POMMES DE TERRE AU FOUR FROMAGE/COMPTE	MACEDOINE ŒUF EMMENTAL POMME DE TERRE AIL HUILE EDAM/ COMPTE	MOUTARDE SULFITES ŒUF LAIT
VENDREDI	TABOULE HARICOTS ROUGES CAROTTES OIGNONS TOMATES YAOURT AUX FRUITS	SEMOULE TOMATES POIVRONS OIGNONS CITRON MENTHE HARICOTS CAROTTES OIGNONS TOMATES YAOURT	BLE GLUTEN LAIT

Validation des menus

Directrice Générale des Services

Santini.A



Sous réserve de modifications

Légende

 Viande française
  Issu de l'agriculture biologique
  viande bovine française
 Issu de l'agriculture Corse
  Appellation d'origine contrôlée
  fabrication maison
 local
  label rouge
 * viande bovine : Irlande

Pain artisanal  (allergènes : blé, gluten)

Vinaigrette  (allergènes : moutarde, sulfites, lait)