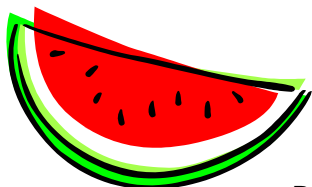
























MENU DU MOIS DE NOVEMBRE 2018



Produits issus de l'agriculture biologique



			JEUDI 01 CENTRE DE LOISIRS	VENDREDI 02 CENTRE DE LOISIRS
			FERIE	 BETTERAVES ROUGES PAVE DE SAUMON GRATIN CHOUX FLEURS LAITAGE CLEMENTINE
LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 08	VENDREDI 09
POMELOS ROTI DE PORC PETITS POIS / CAROTTES GOUDA RAISIN BLANC	TOMATES VINAIGRETTE QUENELLES DE VEAU DUO DE HARICOTS PETIT SUISSE AROMATISE MIRABELLES SIROP	ENDIVES HACHE DE POULET POMMES SAUTEES LIEGEOIS VANILLE ANANAS FRAIS	 CAROTTES RAPEES  BOULETTES DE VOLAILLE  TRIO DE LEGUMES  FLAN CHOCOLAT  ORANGE	 CONCOMBRE VINAIGRETTE DOS DE COLIN EN SAUCE  RIZ  CARRE LORRAIN  COMPOTE POMMES
LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 15	VENDREDI 16
 MELON JAUNE MACARONIS BOLOGNAISE EMMENTAL RAPE YAOURT AROMATISE COCKTAIL FRUITS SIROP	 TABOULE PAVE DINDE PROVENCALE SALSIFIS  EDAM POIRE	CRUDITE BLANQUETTE DE VEAU DUO DE CAROTTES FROMAGE ILE FLOTTANTE	PASTEQUE SAUTE DE PORC / OLIVES HARICOTS BEURRE CAMEMBERT PATISSERIE	CELERI RAVE RAPE LASAGNES DE THON SALADE VERTE GELIFIE VANILLE GLACE
LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 22	VENDREDI 23
 RADIS BEURRE ROTI DE BŒUF PUREE FROMAGE COQUE  COMPOTE POIRES	 POIREAUX VINAIGRETTE BROCHETTE DINDE CURRY  HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC VANILLE LITCHIS SIROP	MACEDOINE CHOUCROUTE GARNIE POMMES VAPEUR MOUSSE CHOCOLAT PRUNE ROUGE	 SALADE CHOU RAISINS  PILON DE POULET  COQUILLETES  EMMENTAL  CLEMENTINE	 PIEMONTAISE DE VOLAILLE PAVE MERLU EN SAUCE  RATATOUILLE MIMOLETTE RAISIN BLANC
LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 29	VENDREDI 30
 TOMATES VINAIGRETTE CHIPOLATAS  LENTILLES (provenance agriculteur Nozéen) SUISSE SUCRE / KIWI	 CHARCUTERIE CORDON BLEU  BROCOLIS COULOMMIERS  POMME	SARDINES BEURRE TARTIFLETTE VOLAILLE BATAVIA LAITAGE FRUIT DE SAISON	 BETTERAVES ROUGES TOMATE FARCIE FRITES YAOURT MIXE PULPE ABRICOTS SIROP	FRIAND HOT DOG OMELETTE FROMAGE BOUQUET DE LEGUMES YAOURT A BOIRE BANANE

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.
 menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques