






Semaine du Lundi 11 Novembre 2024 au Vendredi 15 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
FERIE	<p>Salade de Betterave 11</p> <p>Quinoa BIO</p> <p>Daube de Bœuf Local Fermier (Substitution sans viande)</p> <p>Fromage Nature 6 Fourme de Montbrison BIO (Laitage)</p>  <p>Fruit Cru Pommes BIO</p> 	<p>Pamplemousse BIO</p> <p>Mijoté de Lentilles Corails BIO (Lentilles)</p> <p>Steak Haché BIO (Substitution sans viande)</p> <p>Fromage Nature Tomme Grise 6 BIO (Laitage)</p> 	<p>Salade Verte 11 BIO</p>  <p>Parmentier de Patates Douces BIO 6 (Substitution sans viande) (Lait)</p> <p>Cake Chocolat Maison BIO</p>	<p>Salade de Pâtes 11-8 BIO (Tomates)</p> <p>Epinards BIO Œufs Durs BIO 8 Croûtons</p>  <p>Yaourt Aromatisé 6 BIO (Laitage)</p> <p>Biscuit BIO</p>

Menus indiqués sous réserve de changement, selon disponibilité du Fournisseur. Ceux-ci sont élaborés essentiellement de produits frais.

Le poisson indiqué sur le menu sera en fonction de l'arrivage

Origine Viande Bovine 100 % Française



Fruits et légumes – Viandes, poissons, œufs – Féculents – Produits Laitiers – Matière grasse

Produits sucrés



BIO – Substitution sans viande : légumineuses, céréales **Local Fermier**



Cet établissement bénéficie
d'une aide
de l'Union Européenne
à destination des écoles
Agrément FranceAgriMer



Allergènes : 1 Arachides – 2 Céleri – 3 Crustacés – 4 Céréales – 5 Fruits à Coque – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Œufs – 9 Poissons – 10 Mollusques – 11 Moutarde – 12 Sésame – 13 Soja
14 Sulfite