






Semaine du Lundi 18 Novembre 2024 au Vendredi 22 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Céleri Rémoulade BIO (Céleri) 11 - 2</p> <p>Petits Pois Carottes BIO (Petits Pois)</p> <p>Rôti de Porc Local Fermier (Substitution sans viande)</p> <p>Fromage Nature 6 Kiri BIO (Laitage)</p> <p>Fruit Cru Clémentines BIO</p> 	<p>Salade de Chou Rouge BIO 11 Riz BIO</p> <p>Curry de Veau Local Fermier (Substitution sans viande) 6 (Lait)</p> <p>Dessert Lacté BIO 6 (Lait)</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Pâté Croûte Local Fermier (Substitution sans viande)</p> <p>Purée de Butternut 6 BIO (Lait)</p> <p>Cuisse de Poulet Label Rouge (Substitution sans viande)</p> <p>Compote BIO</p>	<p>Salade Verte BIO 11</p>  <p>Couscous sans viande BIO</p>  <p>Yaourt Nature BIO 6 (Lait)</p>  <p>Biscuit BIO</p>	<p>Salade de Chou-Fleur 11</p> <p>Pommes Vapeur BIO</p> <p>Filet de Poisson à la Bahianaise 9-6 (Poivrons, Lait)</p> <p>Pêche Durable</p> <p>Fromage Nature</p> <p>Brie BIO 6 (Lait)</p>  <p>Fruit 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