






Semaine du Lundi 25 Novembre 2024 au Vendredi 29 Novembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Taboulé (Poivrons)</p> <p>Julienne de Légumes (Céleri)</p> <p>Poisson Meunière</p> <p>Yaourt 6 BIO (Laitage)</p> <p>Biscuit BIO</p>	<p>Macédoine 11-8 (Petits Pois)</p> <p>Tagliatelle Sauce de Lentilles (Légumineuses)</p>  <p>Fromage Nature Vache qui Rit BIO 6 (Lait)</p>  <p>Fruit cru Pommes BIO</p> 	<p>REPAS DES SENIORS</p>	<p>Salade de Lentilles BIO 11 (Légumineuses)</p> <p>Purée de Brocolis BIO 6 (Lait)</p> <p>Sot l'y laisse de Dinde 6 Label Rouge (Lait) (Substitution sans viande)</p> <p>Glace BIO 6 (Lait)</p>	<p>Salade Verte BIO 11</p> <p>Mijoté de Haricots Blancs BIO (Légumineuses)</p> <p>Saucisse Grillée Local Fermier (Substitution sans viande)</p> <p>Fromage Nature Gruyère BIO 6 (Lait)</p>  <p>Fruit cru Kiwi BIO</p>  <p>(kiwi)</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**



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



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

