# MENU DU 17 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE

#### <u>Lundi 17</u>

Soupe

Céleri

Oeuf dur

Poisson



Poisson pané Pommes de terre vapeur Julienne

Produits laitiers

Glace Yaourt / Fruit

## Mardi 18

Soupe



Jambon à la russe

Choux rouge pommes 4

Andouillette



Frites

Poêlée de légumes

Produits laitiers

Crème brûlée



Fromage blanc straciatella Yaourt / Fruit

# <u>Jeudi 20</u>

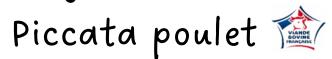
Soupe



Betterave mais

Avocat

Langue de bœuf



Riz

Pot au feu légumes

Produits laitiers

Flan pâtissier Feuilleté pommes

Yaourt / Fruit



### Vendredi 21

Soupe



Camembert frit Concombre

Boulettes de bœuf Boulettes végé Pâtes

Duo de carottes

Produits laitiers

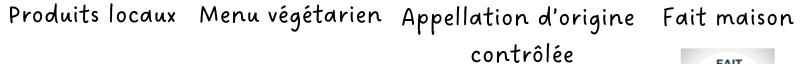
Crème dessert vanille Cocktail fruits Yaourt / Fruit

Viandes d'origine française



Poissons non menacés d'extinction









Produits de la ferme



Produits biologiques





Les produits utilisés pour la confection des repas pour les cantines sont susceptibles de contenir des traces de 14 allergènes majeurs suivants : crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques, gluten.

Des modifications sont susceptibles d'être apportées à ce Menu selon l'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.



La Gestionnaire Le Principal Norman MADEJCZYK Sophie PECRON