

MENU DU 17 NOVEMBRE AU 21 NOVEMBRE

Lundi 17

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 
*

Andouillette 
Steak haché
Frites
Poêlée de légumes
*

Produits laitiers
*

Crème brûlée 
Fromage blanc straciatella
Yaourt / Fruit

Jeudi 20

Soupe 
Betterave mais
Avocat
*
Langue de bœuf 
Piccata poulet 
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 locaux



Menu végétarien



Appellation d'origine
contrôlée



Fait maison



Produits de la ferme



Produits
biologiques



Indication de la présence d'allergènes :

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.

Sous réserve de...

Bon Appétit

Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON