

MENU DU 24 NOVEMBRE AU 28 NOVEMBRE

Lundi 24

Soupe 
Coleslaw
Crêpe fromage 
*
Rôti de dinde 
Crêpinette 
Pommes noisettes
Petits pois carottes
*
Produits laitiers
*
Compote biscuit
Mousse chocolat
Yaourt / Fruit

Mardi 25

Soupe 
Surimi
Salade croûtons
*
Poisson 
Poisson meunière
Riz céréales
Brocolis
*
Produits laitiers
*
Panna cotta fruits rouges
Flamby
Yaourt / Fruit

Jeudi 27

Soupe 
Carottes râpées
Haricots verts vinaigrette
*
Couscous
Semoule 
Légumes
*
Produits laitiers
*
Tarte rhubarbe 
Eclair
Yaourt / Fruit



Vendredi 28

Soupe 
Tomate thon
Pomelos
*
Omelette fromage 
Omelette aux herbes 
Pâtes
Piperade
*
Produits laitiers
*
Crumble pommes/poires 
Yaourt aromatisé
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.



Le Principal
Norman MADEJCZYK

La Gestionnaire
Sophie PECRON