

## Menus novembre 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 6 au 10 novembre	Friand au fromage Filet de poisson meunière Ratatouille Fromage Fruit	Salade de riz Steak haché Haricots verts sauce tomate Fromage Fruit	Cèleri et carottes râpées Blanquette de veau Pommes persillées Biscuit Yaourt fruité	Salade endive, pommes et gruyère Cabillaud sauce curry Riz Biscuit Compote
Semaine du 13 au 17 novembre	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf Purée Fromage Pâtisserie	Potage de vermicelles Cuisse de poulet rôtie Carottes au cumin Fromage Fruit	Salade verte Sauté de porc Pâtes Fromage Flan caramel	Pâté Omelette Epinards béchamel Fromage Fruit
Semaine du 20 au 24 novembre	Carottes râpées Rôti de veau Frites Fromage Compote	Salade de pois chiche Nuggets de poisson Flan de courgettes Fromage Fruit	Potage de potiron Steak haché Pâtes Fromage Fruit	Pizza Sauté de dinde Petits pois et carottes Fromage Banane
Semaine du 27 novembre au 1 <sup>er</sup> décembre	Potage de vermicelles Œufs durs Epinards crème et croûtons Fromage Fruit	<u>REPAS BIO</u> Salade verte Boulettes Légumes Semoule Yaourt et biscuit	Salade endive et maïs Emincée de poulet au curry Riz aux petits légumes Biscuit Petit suisse fruité	Salade de pommes de terre Dos de colin sauce tomate Carottes et haricots verts persillés Fromage Fruit

*Sous réserve d'approvisionnement.*

*Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité.*

Conformément au règlement relatif à l'information des consommateurs (INCO) les produits servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques .