

 Mois de novembre Bon Appetit!  Végétarien  Fait Maison  Local  Bio	Lundi 2 novembre Soupe de légumes   Merlu à la crème (2-3-4-7-9-14)  Pâtes (1-7) Yaourt bio nature sucré(7)  Pomme ou poire  Allergènes : présence :2-3-4-7-9-14	Mardi 3 novembre Salade composée (10-12)  Hachis parmentier de boeuf (7-12)  ou Hachis parmentier de poisson (3-4-7-8-12)  Fromage Brie (7) Flan aux œufs (3-7)  Allergènes : présence : 3-4-7-8-10-12	Mercredi 4 novembre Salade verte, tomates (10-12)  Kebab (1) Yaourt aromatisé (7)  Salade de fruits de saison  Allergènes : présence : 1-7-10-12	Jeudi 5 novembre Radis - Carottes râpées (10-12)  Tortellinis au bœuf bio local (1-3-7)   ou Tortellinis au fromage bio local (1-3-7) Fromage Camembert (7) Mini brioche au sucre (1-3-7)  Allergènes : présence : 1-3-7-10-12	Vendredi 6 novembre Menu Végétarien d'Halloween  Brunoise de potirons et pommes rôties (7-12)   Quenelle sauce sanguine (1-3-7) Purée de patates pas si douces   Yaourt d'Halloween  Fruits Allergènes : présence : 1-3-7-12
	Lundi 9 novembre Tartare avocat kiwi  Salade de concombres (7-10) Poulet tex mex ou Filet de colin sauce citronnée  Râpée de pommes de terre (1-3-4)  Comté (7) Pomme ou poire  Allergènes : présence : 1-3-4-7-10	Mardi 10 novembre Menu Végétarien Soupe de légumes  Burritos végétariens  Poêlée campagnarde (7) Yaourt crème dessert (7)  Ile flottante (1-3-7)  Allergènes : présence : 1-3-7	Mercredi 11 novembre 	Jeudi 12 novembre Salade d'endives noix et comté Bettrave (7-8-10-12)  Bœuf bourguignon (1-12)  ou cœur de filet de merlu sauce coco (4) Riz pilaf Yaourt nature sucré (7) Cookie (1-3-7) Allergènes : présence : 1-3-4-7-8-10-12	Vendredi 13 novembre Tarte au fromage (1-3-7)  Poisson bordelais (1-2-4) Carottes à la crème (1-7) Fromage Saint Paulin (7) Banane Allergènes : présence : 1-2-3-4-7
	Lundi 16 novembre Salade verte  Emincés de volaille coco et curry (1-7-8) ou filet de hoki au pesto (4)   4 céréales   Yaourt bio nature sucré(7)   Compote Allergènes : présence : 1-4-7-8	Mardi 17 novembre Menu Végétarien Œufs mimosa (3-7)  Lasagnes végétariennes légumes du soleil (1-7)  Champignons à la crème (7)  Morbier (7)  Banane Allergènes : présence : 1-3-7	Mercredi 18 novembre Taboulé (1)   Steak haché (7) ou Steak de poisson sauce à l'ail (1-7-4)  Petits pois à la française  Yaourt aux fruits (7)  Mousse au chocolat (3-7)  Allergènes : présence : 1-3-4-7	Jeudi 19 novembre MENU ALSACIEN  Soupe de légumes   Choucroute (12) ou Choucroute poisson (4-12)  Crumble fromage blanc (1-6-7-8)  Allergènes : présence : 1-4-6-7-8-12	Vendredi 20 novembre Salade de perles de riz curry (10-12)   Salade de perles de riz à la bettrave (10-12)   Filet de truite local (2-4-7)   Epinards à la crème (7)  Tome (7)  Orange Allergènes : présence : 1-2-4-7-10-12
	Lundi 23 novembre Menu Végétarien Wraps au thon (3-7-10-12)  Pané fromager (1-3-7)  Poêlée de légumes (7)  Yaourt aux fruits (7)  Panna cotta (7)  Allergènes : présence : 1-3-7-10-12	Mardi 24 novembre Salade composée (10-12)  Paella (1-2-4-7-14)  Moelleux d'Arinod (7)  Kiwi ou Poire  Allergènes : présence : 1-2-4-7-10-12-14	Mercredi 25 novembre Salade de pommes de terre, œufs et thon (2-3-4-7-10-12-14)  Saucisse de Toulouse sauce à la moutarde (10)   Lentilles (7-10)   Yaourt aromatisé (7)  Salade d'agrumes  Allergènes : présence : 4-7-10-12	Jeudi 26 novembre MENU ORIENTAL  Soupe orientale (7)  Tajine de bœuf (1-7-12) ou boulettes végétales (1-3-6)   Semoule couscous (1-7)   yaourt bio nature sucré (7)   Cornes de gazelle (1-3-8)  Allergènes : présence : 1-3-6-7-8-12	Vendredi 27 novembre Salade de perles de riz à la bettrave (1-10-12)   Poisson à la provençale (1-2-4-12-14) Duo de haricots (7)  Comté (7)  Pomme  Allergènes : présence : 1-3-4-7
	Lundi 30 novembre Menu Végétarien Salade de pâtes (1-3-7-10-12)  Pané fromager (1-3-7)  Haricots verts (7) Yaourt bio nature sucré(7) Orange ou Poire  Allergènes : présence : 1-3-7-10-12				



Secrétaire générale	La Principale
E. Marche	S. Tbatou



Secrétaire générale	La Principale
C. Crozon	A. Dufour

