



<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Velouté de saison 	Poisson Pané	Menu du chef 	Carbonade de boeuf 	Sauté de volaille 
Nuggets de céréales 	Epinards à la crème 		Frites	Petit épeautre 
Haricots verts 	Fromage 		Fromage 	Fromage 
Yaourt 	Fruit de saison 		Pâtisserie maison 	Fruit de saison 
<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
Salade au fromage	Poisson frais	Menu du chef 	Velouté de saison 	Tajine de veau aux fruits secs 
Spaghettis  bolognaise à la protéine de soja	Purée de céleri vanillée 		Escalope de porc 	Boulgour 
Compote 	Fromage 		Riz 	Fromage 
	Fruit de saison 		Crème chocolat 	Fruit de saison 



Fait maison



Bio



Produit labellisé

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.