



REPAS CANTINE – DU 6 au 17 Novembre 2023

Ces menus sont indicatifs. Leur réalisation dépend des livraisons.

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
6	Macédoine Hachis parmentier Salade Yaourt bio	7	Betteraves Saucisse Frites Fromage Fruit	8	Salade de pâtes Crêpe au fromage Petits pois / carottes Crème dessert	9	Taboulé Poulet Poêlée de légumes Fromage blanc Fruit	10	Potage Poisson pané Riz Yaourt
	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI
13	Carottes râpées Steak haché Pâtes Crème dessert	14	Potage Rôti sauce au poivre Haricots à la crème Salade de fruit	15	Miettes de crabe Quiche lorraine Salade Crème pistache	16	Œuf mimosa Bœuf bourguignon Carottes sautées Fromage Fruit	17	Salade d'endives Poisson (Cabillaud) Flageolets Yaourt bio

PRODUITS BIO

PRODUITS FRANÇAIS

PRODUITS LOCAUX

PRODUITS SURGELÉS

PRODUITS FRAIS

Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacés, œufs, poissons, fruits et légumes cuits, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques