



# Menus Semaine 47

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**

## Lundi 18 novembre

Feuilleté poulet - poireaux

Colombo de porc  



Petits pois au jus

Yaourt citron 


Fruit de saison

## Mardi 19 novembre

Taboulé

Rôti de dinde  

Gratin de blettes

Fruit de saison 

## Mardi 19 novembre

Taboulé

Palet montagnard

Gratin de blettes

Fruit de saison 

# Bon Appétit

## Mercredi 20 novembre

Céleri rémoulade

Saucisse à l'échalote  

Purée de Pdt au lait 

Gâteau aux pépites de chocolat

## Jeudi 21 novembre

Endives & noix

Bœuf bourguignon  


Boulogour

Fromage 

Tarte aux abricots

## Vendredi 22 novembre

Crêpe au fromage

Ragoût de poisson 

Cocos plats

Fruit de saison

Madeleine 

Produit local

Viandes d'origine  
française

Menu végétarien

Produit issu de  
l'agriculture biologique

Poissons issus de  
la pêche durable

Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

### Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.