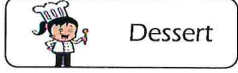


# Menu

Du Lundi 04 Novembre au 08 Novembre 2024



Semaine



*Lundi*

*Salade de riz niçois*

*Sauté de porc sauce aux herbes*

*Chou-fleur béchamel*

*Gouda*

*Mousse au chocolat*

*Mardi*

*Céleri rémoulade*

*Aiguillette de poulet au jus*

*Frites*

*Saint Paulin*

*Fruit de saison*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Salade verte*

*Hachis parmentier aux lentilles*

*(Plat complet)*

*Suisse aux fruits*

*Compote de fruits*

*Vendredi*

*Œuf mayonnaise*

*Nuggets de poisson*

*Haricots verts*

*Petit moulé nature*

*Fruit de saison*



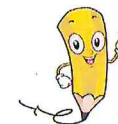
Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

# Menu

Du Lundi 11 Novembre au 15 Novembre 2024



Semaine 12



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

*Lundi*



*Mardi*

*Carottes râpées*  
*Boulettes de bœuf au jus*  
*Semoule*  
*Emmental*  
*Compote de fruits*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Concombre à la crème*  
*Œufs béchamel*  
*Epinards à la crème*  
*Camembert à la coupe*  
*Crêpe sucrée*

*Vendredi*

*Salade coleslaw*  
*Poisson pané*  
*Coquillettes*  
*Samos*  
*Fruit de saison*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu

Du Lundi 18 Novembre au 22 Novembre 2024



Semaine 13

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Lundi*

*P de t vinaigrette*  
*Sauté de poulet forestière*  
*Carottes au beurre*  
*Yaourt au lait entier*  
*Madeleine*

*Mardi*

*Chou-fleur vinaigrette*  
*Jambon blanc*  
*Purée de pomme de terre*  
*Babybel*  
*Fruit de saison*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Salade verte*  
*Pâté pomme de terre (plat complet)*  
*Emmental*  
*Fruit de saison*

*Vendredi*

*Duo de crudités*  
*Poisson meunière*  
*Haricots verts persillés*  
*Petit suisse nature*  
*Chouquettes*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »



# Menu

Du Lundi 25 Novembre au 29 Novembre 2024



*Lundi*

*Mardi*

*Mercredi*

*Jedi*

*Vendredi*

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Salade verte*

*Brocolis vinaigrette*

*Salade de pâtes*

*Œuf mayonnaise*

*Raclette*

*Quenelles de veau sauce crème*

*Omelette nature*

*Blanquette de poissons*

*(plat complet)*

*Petit pois*

*Salade verte*

*Riz créole*

*Brie à la coupe*

*Yaourt nature sucré*

*Petit Louis*

*Fruit de saison*

*Fruit de saison*

*Compote de fruits*

*Mousse au chocolat*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »