









Menu de la semaine

Du 04 au 08 Novembre 2024



	Lundi 04	Mardi 05	Jeudi 07	Vendredi 08
Potage		Potage tomate vermicelle	Potage parmentier	
Entrée	Betteraves cuites vinaigrette			Haricots verts  vinaigrette
Plat	Pavé de merlu  sauce basilic	Omelette	Dos de cabillaud sauce Bercy	Rôti de bœuf  
Garniture	Riz créole 	Courgettes à la provençale	Semoule	Gratin dauphinois
Fromage	Bûche de vache et de chèvre	Petits suisses aromatisés	Saint-Morêt	Gouda
Dessert	Orange	Pomme   	Kiwi	Clémentine



Bio



Local



MSC Pêche Durable



Eligible à FranceAgrimer



Haute Valeur Environnementale

Tous nos menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Les viandes proposées sont françaises, nées, élevées et abattues en France, seule la viande d'agneau peut être européenne.

Allergènes par plat

	poisson	celeri	œuf	crustacés	lait	gluten	moutarde	anhydride sulfureux	arachide	soja	fruits à coque	sésame	lupin	mollusques
04 novembre 2024														
Betteraves cuites vinaigrette							X	X						
Pavé de merlu sauce basilic	X			X	X	X								
Riz créole					X									
Bûche de vache et de chèvre					X									
Orange														
05 novembre 2024														
Potage tomate vermicelle														
Omelette			X											
Courgettes à la provençale		X												
Petits suisses aromatisés					X									
Pomme														
07 novembre 2024														
Potage parmentier														
Dos de cabillaud sauce Bercy	X			X	X	X								
Semoule		X			X	X								
Saint-Morêt					X									
Kiwi														
08 novembre 2024														

