

Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :
1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

Menus du 12 novembre au 06 décembre 2024



Mardi 12/11/24

Salade de betteraves et œufs durs 3,10,12
Rizotto aux champignons et parmesan 7
Fruit

Jeudi 14/11/24

Velouté de potiron 7
Filet de poulet VF aux champignons 7
Riz 7
Fromage 7
Fruit

Vendredi 15/11/24

Salade d'endives à l'emmental 7,10,12
Bœuf mode VF 1,3,6,7,9,10
Carottes 7
Gâteau au chocolat 1,3,7

Lundi 18/11/24

Rillettes cornichons 10,12
Beignets de calamars 1,2,3,4,6,7,9,10
Epinards 1,7
Fromage 7
Fruit

Mardi 19/11/24

Salade verte aux noix 8,10,12
Chipolata VF
Lentilles 7
Mousse exotique 7

Jeudi 21/11/24

Cèleri rémoulade 3,10,12
Truffade 7
Fromage blanc 7
Crème de marrons

Vendredi 22/11/24

Taboulé
Sauté de veau marengo VF12
Chou-fleur 7
Fromage 7
Fruit

Lundi 25/11/24

Macédoine mayonnaise 3,10,12
Haché de bœuf à la bolognaise VF 12
Pâtes 7
Fromage 7
Fruit

Mardi 26/11/24

Potage de pois cassés 7
Croissant au fromage 1,7
Fruit

Jeudi 28/11/24

Chou blanc au cantal 7,10,12
Saumonette sauce dieppoise AT 1,2,4,7,14
Semoule 7
Yaourt à la vanille 7

Vendredi 29/11/24

Quiche au fromage 1,3,7
Sauté de porc au curry VF3,6,7,9,10
Petits pois 1,3,6,7,9,10
Fruit



Lundi 02/12/24

Salade de riz au thon 10,12
Escalope de dinde au basilic VF 3,6,7,9,10
Haricots beurre 1,3,6,7,9,10
Fromage
Fruit

Mardi 03/12/24

Salade verte 10,12
Bœuf bourguignon VF 1,12
Frites
Yaourt au citron 7

Jeudi 05/12/24

Carottes râpées 10,12
Gratin de pâtes au fromage 1,7
Compote

Vendredi 06/12/24

Pâté de campagne
Filet de lieu AT sauce crustacés 1,2,4,7,14
Brocolis 7
Fromage 7
Fruit

Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel.