

Menu 109 du 18/11 AU 22/11

Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024
E N T R É E S				
Concombre BIO vinaigrette <i>Moutarde, Sulfites</i>	SALADE VERTE AU MAIS <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade Coleslaw <i>Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P L A T S				
Sauté de dinde VF sauce blanquette <i>Oeufs, Lait</i>	Penne sauce fèves, pesto et cantal râpé <i>Gluten, Lait</i>	Steak haché de boeuf sauce brune <i>Gluten</i>	Lasagne au boeuf <i>Gluten, Lait</i>	Hoki PMD sauce tomate et paprika crémée <i>Poissons, Gluten, Lait</i>
G A R N I T U R E S				
Duo de carottes et riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Boulgour <i>Gluten</i>		Purée de pomme de terre <i>Lait</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S				
Coulommiers <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Fromage fondu Vache qui rit <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>
D E S S E R T S				
Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Donut's sucré DCG <i>Gluten, Lait</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Beignet chocolat et noisette DCG <i>Oeufs, Gluten, Fruits à coque, Lait, Soja</i>	Fruit <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

Menu susceptible d'évoluer en fonction des approvisionnements.