

Crudité, cuité

Féculent, légume sec, céréale

Protéine

Produit laitier

BIO Produits issus de l'Agriculture Biologique

MENUS - MOIS DE NOVEMBRE 2021

Sous réserve de modifications



Jour	Allergènes	Menu	Allergènes	Jour	Allergènes	Menu	Allergènes
Lundi 8		Chou blanc BIO Émincé de bœuf à la ciboulette Champignons Glace	M LC LC	Mardi 9		Tomates / mozzarella au basilic Ravioli végétal aux légumes Compote Pain BIO	ML CLO C
Lundi 15		Pizza aux trois fromages Saumon à la crème Epinards Fruit BIO	LC PLC LC	Mardi 16		Salade de betteraves crues et dés de féta Pavé fromager Courgettes BIO Gaufre	M L SCLO OCL
Lundi 22		Courgettes râpées Gratin de fruit de mer Riz Yaourt BIO	M PECL C L	Mardi 23		Escalope de volaille Boullgour Bleuet des prairies Fruit frais Pain BIO	L C L C
				Jeudi 11		Férial	M CSD L L COL
				Jeudi 18		Ecrasé de sardines au fromage fondu sur toast Steak haché Julienne de légumes Fruit BIO	PLC
				Jeudi 25		Chou rouge BIO Egrené végétal Pâtes façon bolognaise Chouquettes à la crème	M CSF C LCO
				Vendredi 12		Croisillons emmental Blanquette de veau Courgettes Fruit BIO	CLO LC
				Vendredi 19		Carottes râpées BIO au comté Omelette Pommes rissolées Compote liégeoise	ML OL L
				Vendredi 26		Endives au bleu Sauté d'agneau au curry Semoule Compote BIO	LM C

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides

D = Anhydride sulfureux

G = Sésame

L = Lait/produit laitier

P = Poissons

B = Céleri

E = Mollusques

H = Crustacés

M = Moutarde

S = Soja

C = Gluten

F = Fruit à coque

I = Lupin

O = Œufs

* Les viandes de bœuf ou de veau sont d'origine française