



LUNDI 2
 Concombre vinaigrette 10.12
 Omelette BIO 3
 Purée Pommes de terre 7
 Tome noire 7
 Compote de pommes

MARDI 3
 *Salade Hollandaise 3.7.10.12
 Sauté proc à la diable 10.12
 Haricots verts sautés 7
 Raisin

*Salade Hollandaise :
 Riz, mimolette, tomates et surimi*

MERCREDI 4
 Potage poireaux-PdT 7
 Steak haché
 Gratin courgette-PdT 7.10
 Yaourt nature sucre 7
 Biscuit 1.3

JEUDI 5
 Tomato-mozarella-maïs 7.10.12
 Rôti de dinde au jus 1. 6. 12
 Carottes BIO sautées 7
 Mille-feuille 1.6.7.
 (Gâteau Anniversaire)

VENDREDI 6
 Cèleri remoulade 3.6 9.10.12
 Filets poisson pané-citron 1.4
 Pâtes au beurre 1.7
 Fromage blanc 7

LUNDI 9
 Potage Crécy 10.12
 Emincé volaille à la crème 7
 Frites 1
 Crème dessert vanille 7

MARDI 10
 Carottes râpées 10.12
 Cassoulet 7
 Haricots blancs
 Yaourt aromatisé BIO 7

MERCREDI 11
ARMISTICE

JEUDI 12
 Pizza au fromage 1. 7. 9
 Filet cabillaud poché 4
 Haricots beurre sautés 7
 Pomme

VENDREDI 13
 *Salade Provençale 10.12
 Hachi parmentier maison 1.7.12
 Edam 7
 Orange BIO

*Salade Provençale :
 chou-blanc, courgette,
 poivron rouge, maïs*

LUNDI 16
 Concombre-fêta 7.10.12
 Poulet aux olives
 Pâtes au beurre 1.7
 Compote de pommes

MARDI 17
 Potage St-Germain 7
 Saucisses Frankfort
 Chou-fleur Béchamel 7
 Crème dessert BIO chocolat 7

MERCREDI 18
 Salade tomates-maïs-mimolette 7.10.12
 Sauté veau Marengo 1.7.9.12
 Pommes noisette 1
 Clémentines

JEUDI 19
 Oeufs durs-mayonnaise 3.6.10.12
 Filet de poisson meunière-citron 1.4.7
 Epinards à la crème-PdT 7
 Kiri 7
Banane BIO

VENDREDI 20
 Taboulé 1
 Pot-au-feu
 Légumes du pot
 Camembert 7
 Cocktail de fruits au sirop

LUNDI 23
 Betteraves rouges 10.12
 Rôti de porc à la sauge
 Lentilles BIO 5
 Emmental 1
 Pomme

MARDI 24
 Salade verte-emental-croûtons 1.7.10.12
 Cordon bleu 1.6.12
 Carottes à la crème 7
 Eclair chocolat 1.3.6.7

MERCREDI 25
 Concombre-vinaigrette 10.12
 Spaghettis bolognaise 1.7.12
 Banane

JEUDI 26
 Salade PdT-vinaigrette 10.12
 Rôti de veau au jus
 Poêlée Méridionale 7
 Brie 7
 Ananas en barre

VENDREDI 27
 Crème Dubarry 7
 Filet lieu Meunière 4.7
 Riz BIO safrané
 Yaourt aux fruits mixés 7

LUNDI 30
 Taboulé 1
 Nuggets de poulet 1
 Printanière de légumes verts 7
 Cantal 7
 Orange



INFORMATION CONSOMMATEUR : Règlement UE n° 1169/2011
 Les allergènes cités sur les menus sont identifiés au moment de leur impression.
 Ces premières informations susceptibles d'évolutions ne sauraient en aucun cas
 servir de base de référence pour une gestion des allergies.

1- Pain BIO issu de la filiaire traditionnelle

2- Pain BIO

ALLERGENES INFO
 Seuls les substances et produits provoquant des allergies ou des intolérances sont identifiés.

En cas de doute et pour toute demande d'information,

Service Restauration :
 05 61 39 54 11

ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits base crustacés
3. Oeufs et produits, base oeuf
4. Poissons et produits, base poisson
5. Arachides et produits, base arachide
6. Soja et produits, base soja
7. Lait et produits, base lait
8. Fruits à coque
9. Cèleri et produits, base céleri
10. Moutarde et produits, base moutarde
11. Graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfides
13. Lupin et produits, base lupin
14. Mollusques et produits, base mollusque

NOVEMBRE 2015