



**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**