

Menu du 24/11 au 28/11

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
	Chou-fleur Pommes de terre Poisson	Carottes Pommes de terre Egrené de boeuf	PROPOSITIONS DU CHEF	Haricots verts Pommes de terre Egrené de boeuf	Courge Pommes de terre Poisson	REPAS DES PETITS
ENTRÉE	Taboulé à la semoule de chou-fleur et pois chiche	Salade chou rouge aux châtaignes	Salade composée	Velouté d'automne	Salade verte aux oignons grillés	
		  		 	  	
PLAT	Gratin de quenelles à la fondue de poireaux	Sauté de poulet basquaise Polenta	Crozets à la bolognaise	Rôti de veau au jus Haricots verts	Tartiflette	REPAS DES GRANDS
	  				  	
LAITAGE	Fromage fermier		Emmental	Fromage		
	  					
DESSERT	Fruits	Fromage battu et crème de marrons	Salade de fruits frais	Gâteau du jour	Pommes cuites à la chantilly	
		  		  	  	

Allergènes :



Gluten



Crustacés



Oeufs



Poisson



Moutarde



Soja



Céleri



Fruits à
coque



Lait



lupin



Mollusques



Sésame



Sulfites



Arachides



Bio



local



Maison

Pas de substitution sauf en cas de problème de livraison de dernière minute. Un repas végétarien sera servi aux enfants (spaghettis aux légumes vegi-bolo).