



MENUS CANTINE DU LUNDI 14 NOVEMBRE AU VENDREDI 09 DECEMBRE 2022

Les menus peuvent changer en fonction des approvisionnements.

Lundi 14 Novembre	Mardi 15 Novembre	Jeudi 17 novembre	Vendredi 18 Novembre
Rosette Escalope de poulet surprise Haricots verts persillés Fruit du vergé	Concombre vinaigrette Bœuf bourguignon Coquillettes Yaourt vanille	Carottes râpées Filet de poisson sur fondue de poireaux Pommes de terre rissolées Petits suisses	Sardine à la tomate Quiche au poulet Poêlée de légumes Fruit du vergé
Lundi 21 Novembre	Mardi 22 Novembre	Jeudi 24 novembre	Vendredi 25 Novembre
Macédoine de légumes Rôti de porc Brocolis au beurre Compote	Salade fraîcheur Macaronis façon bolognaise Tarte aux pommes maison	Salade verte Poisson de la pêche de jour Riz créole Fromage	Pomelos Haut de cuisse poulet rôti Frites Yaourt fermier sucré
Lundi 28 Novembre	Mardi 29 Novembre	Jeudi 01 Décembre	Vendredi 02 Décembre
Coleslaw Chipolatas Petit pois Yaourt vanille	Vol-au-vent (maison) Steak haché de veau Poêlée de légumes Fruits de vergé	Pâté de campagne Brandade de morue Fruit du vergé	Lentilles vinaigrette Paupiettes de dinde Carottes sautées Mousse au chocolat
Lundi 05 Décembre	Mardi 06 Décembre	Jeudi 08 Décembre	Vendredi 09 Décembre
Betteraves Sauté de volaille forestier Tortis Yaourt sucré	Cake au fromage Boulettes végétales à la tomate Poêlée de légumes Fruits du vergé	Salade de choux fleurs Poisson meunière Purée de butternut Compote	Salade verte Cassoulet Yaourt

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, sésame, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques, crustacés, lait.