

## Menus Novembre 2018

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 05 au 09 Novembre	Salade verte Cabillaud sauce curry Pommes persillées Biscuit Yaourt fruité	Soupe de légumes Steak haché Haricots vert sauce tomate Fromage Fruit	Salade de pâtes Nugget's de poulet Chou- fleur béchamel Fromage fruit	<u>MODIFICATIONS SUITE</u> <u>COUPURE GAZ</u> SALADE D'ENDIVE/POMME GRUYERE BLANQUETTE DE VEAU (CHAUD) RIZ (CHAUD) BISCUIT COMPOTE
<u>MODIFICATIONS SUITE</u> <u>COUPURE GAZ</u> Semaine du 12 au 16 Novembre	PATE COUPELLE SALADE COUPELLE CHIPS FROMAGE ECLAIR AU CHOCOLAT	SALADE DE BETTERAVE+ MAIS TABOULE ESCALOPE VIENNOISE (CHAUD) FROMAGE FRUIT + BISCUIT	SALADE DE RIZ CAROTTES AU CUMIN (CHAUD) JAMBON FROMAGE FLAN	PATE FISH AND CHIP'S (CHAUD) HARICOTS VERTS PERSILLES (CHAUD) FROMAGE FRUIT
Semaine du 19 au 23 Novembre	Carottes râpées Rôti de veau Frites Fromage Compote	Salade de pois chiche Nugget's de poisson Flan de courgettes Fromage Fruit	Potage de potiron Lasagne Fromage Banane	Pizza Escalope de dinde Petits pois /carottes Fromage Fruit
Semaine du 26 au 30 Novembre	Potage de vermicelle Œufs durs Epinards crème, croûton Fromage Fruit	Salade verte Couscous Yaourt biscuit	Salade de lentilles Aiguillettes de poulet curry Riz aux petits légumes Petit suisse fruité	Salade pommes de terre Dos de colin sauce tomate Carottes/haricot verts persillés Fromage Fruit

**Sous réserve d'approvisionnement**

*Produits issus de l'agriculture biologique : pain le mardi, fruits et crudités selon disponibilité.*

Conformément au règlement relatif à l'information des consommateurs (INCO) les produits servis sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques .