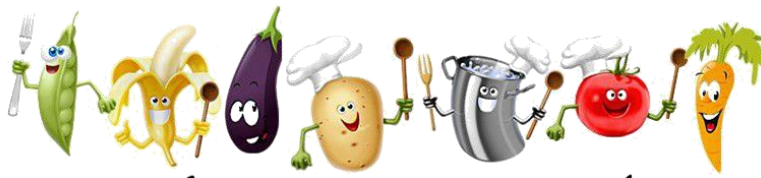


MENU DU MOIS DE NOVEMBRE



Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Macédoine de légumes Bourguignon Pommes de terre Yaourt nature bio <i>Allergènes : lait - œufs - moutarde - céleri</i>	Potage Escalope de porc Haricots Fromage Fruit <i>Allergènes : lait</i>	Salade composée Poulet Printanière de légumes Flan <i>Allergènes : lait - moutarde - gluten - poisson - œuf</i>	Feuilleté au fromage Poisson Coquillettes bio Fruit <i>Allergènes : poisson - lait - gluten</i>
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Betteraves bio Rôti de porc Frites Fromage Fruit <i>Allergènes : moutarde - lait</i>	Salade d'emmental Langue de bœuf Riz Crème <i>Allergènes : moutarde - lait - gluten</i>	Potage Parmentier de poisson Salade Fromage Fruit <i>Allergènes : moutarde - poisson - lait</i>	Radis noir Filet de dinde Petits pois Fromage Gâteau <i>Allergènes : lait - gluten - œuf</i>
Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
Potage Pâtes bolognaise Gruyère fruit <i>Allergènes : gluten - lait</i>	Taboulé Navarin d'agneau Julienne de légumes Fromage blanc coulis de framboise <i>Allergènes : gluten - céleri - lait</i>	Salade d'endive fromage Omelette Pommes de terre Fruit <i>Allergènes : œufs - lait - moutarde</i>	Betteraves & fromage Poisson Purée butternut carotte Salade de fruits frais <i>Allergènes : poisson - lait - moutarde</i>
Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Jeudi 30
Toast au fromage Emincé de volaille Haricots verts Fruit <i>Allergènes : lait - gluten</i>	Potage Tartiflette Salade Yaourt bio <i>Allergènes : lait - moutarde</i>	Carottes râpées bio Poisson filet meunière Quinoa bio Crème <i>Allergènes : moutarde - poisson - œufs - lait</i>	Salade de pâtes Paupiette de veau Légumes Fromage Fruit <i>Allergènes : moutarde - gluten - lait</i>

Viande d'origine française