

LUNDI 02/12

SALADE BAR 

CORDON BLEU DE DINDE  

FLAGEOLET À LA TOMATE 

FROMAGE  

FRUITS  

MARDI 03/12

SOUPE DE LEGUMES MAISON   

POISSON BLANC À LA BÉCHAMEL

DUO DE CHOUX

YAOURT BIO

JEUDI 05/12

PAS DE RESTAURATION

VENDREDI 06/12

**menu végétarien**

SALADE BAR 

OMELETTE AU FROMAGE  

SALADE VERTE

ROSTI DE POMME DE TERRE

BEIGNET ABRICOT OU CHOCO/NOISETTE

 Menu conseillé

 Bio

 Local

 Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

 Arachides

 Crustacés

 Poissons

 Oeufs

 Céréales contenant du gluten  
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

\*Assaisonnement à part

 Soja

 Lait

 Mollusques

 Anhydrides sulfureux et sulfites

 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

 Moutarde

 Graines de sésame

 Lupin

 Céleri

Plats

02/12/2024

**CORDON BLEU DE DINDE**

**Céréales avec gluten, Lait**

**FROMAGE**

**Lait**

03/12/2024

**SOUPE DE LEGUMES MAISON**

**Lait**

06/12/2024

**OMELETTE AU FROMAGE**

**Oeufs, Lait**