

LUNDI 11/11

MARDI 12/11

JEUDI 14/11

VENDREDI 15/11

menu végétarien

SALADE BAR 

RAVIOLIS D'EPINARD ET RICOTTA BIO   
 

GNOCCHIS BIO SAUCE FROMAGÈRE   

YAOURT NATURE SUCRÉ  

SALADE BAR 

CUISSE DE POULET

PETITS POIS CAROTTES  

MILLE FEUILLES MAISON     

SOUPE A LA TOMATE ET VERMICELLE 

CUBE DE POISSON EN SAUCE  

SEMOULE   

FROMAGE  

FRUITS  

 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

12/11/2024

RAVIOLIS D'EPINARD ET RICOTTA BIO

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

GNOCCHIS BIO SAUCE FROMAGÈRE

Lait

YAOURT NATURE SUCRÉ

Lait

14/11/2024

PETITS POIS CAROTTES

Lait

MILLE FEUILLES MAISON

Céréales avec gluten, Oeufs, Lait

15/11/2024

CUBE DE POISSON EN SAUCE

Lait

SEMOULE

Céréales avec gluten, Lait

FROMAGE

Lait