

**Du 04 au 08 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
L U N D I			Salade verte <sup>5/13</sup>	Cube de colin <sup>1/2/6</sup> Sce normande		Carottes persillées <sup>2</sup>	Yaourt brassé Nature <sup>2</sup>		Biscuit cuillère <sup>1/4</sup>
M A R D I		Pizza <sup>1/2</sup>		Poulet rôti		Haricots plats <sup>2</sup>	Chanteneige <sup>2</sup>	fruits	
				Pané moelleux <sup>1/2/4</sup>					

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

### Allergènes

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin

**Du 04 au 08 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
M E R C			Potage de légumes <sup>2/11</sup>	Tagine de mouton <sup>5/11</sup>	Semoule <sup>1/2</sup>		Mimolette <sup>2</sup>	Fruit de saison	
				Pois chiches <sup>5/11</sup> Aux légumes					
J E U D I			Kouki au curry <sup>2/4/5</sup>	Omelette <sup>2/4</sup>		Epinard béchamel <sup>1/2</sup>	Yaourt Mixé <sup>2</sup>		Palet breton <sup>1/2/4</sup>
V E N D			Carottes râpées <sup>5/13</sup>	Poisson pané-citron <sup>1/6</sup>	Torsades <sup>1/2</sup>		Gouda <sup>2</sup>	Purée de fruit Pomme banane	

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

### Allergènes

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin

**Du 11 au 15 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
L U N D I									
M A R D I			Potage poireaux-pdt 2	Cubes de saumon 1/2/6 Sce ciboulette		Fondue de 2 Poireaux-carottes	Crème dorée 2/4	Fruit de saison	

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

**Allergènes**

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde

- 6 : Poisson
- 7 : Arachide
- 8 : Fruit à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques

- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfite
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

**Du 11 au 15 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
M E R C			Radis beurre 2	Poulet rôti	Frites		St Bricet 2	Salade de fruits	
				Pépites végétales 1					
J E U D I			Salade coleslaw 2/4/5	Sauté de bœuf		Gratin de courgette 2 À la tomate	Yaourt nature 2		Moelleux au chocolat 1/4/12
				Boulettes de soja 12					
V E N D			Mélange tendre 5/13	Curry de pois chiches au lait de coco 13	Riz basmati 2		Cabecou 3		Purée de fruits Pomme ananas

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

**Allergènes**

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin

**Du 18 au 22 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
L U N D I	Saucisson sec <sup>2</sup>			Omelette <sup>2/4</sup>		Choux fleur/Pdt béchamel <sup>1/2</sup>	Yaourt mixé banane <sup>2</sup>	Fruit de saison	
	Rillettes de poisson <sup>2/6</sup>								
M A R D I			Salade verte <sup>5/13</sup>		Boullgour <sup>1/2</sup>	Haricots rouges À la tomate	Cantal <sup>2</sup>		Mousse au chocolat <sup>2/4/12</sup>

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

**Allergènes**

- 1 : Gluten
- 2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- 3 : Lait de brebis ou chèvre
- 4 : Œuf
- 5 : Moutarde

- 6 : Poisson
- 7 : Arachide
- 8 : Fruit à coque
- 9 : Crustacés
- 10 : Mollusques

- 11 : Céleri
- 12 : Soja
- 13 : Anhydride sulfureux et sulfite
- 14 : Sésame
- 15 : Lupin

**Du 18 au 22 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
M E R C			Chou rouge 2/5/13 aux Raisins 5/13	Sauté de volaille 1/2 Sce suprême		Haricots verts 2	Yaourt mixés 2		Sablé nappé 1/2/8 Chocolat
				Falafels 1					
J E U D I		Tarte au fromage 1/2/4	Salade coleslaw 2/4/5	Emincé de bœuf 2		Poêlée 3 choux 2	Emmental 2	Fruit de saison	
				Emincé végétal					
V E N D			Potage méridional 1/11	Brandade de 1/2/6/13  Colin	Croûtons 1		Comté 2	Fruit de saison	

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

### Allergènes

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin

**Du 25 au 29 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
L U N D I			Potage poireaux- pdt <sup>2</sup>	Saucisse de porc		Petits pois carottes <sup>2</sup>	Tome noire <sup>2</sup>	Fruit de saison	
				Carré de seitan <sup>1/2</sup>					
M A R D I			Mélange tendre <sup>5/13</sup>	Poulet rôti		Courgettes béchamel <sup>1/2</sup>	Yaourt brassé  Vanille <sup>2</sup>		Tarte aux pommes <sup>1/2/4</sup>
				Boulettes de soja <sup>12</sup>					

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

**Allergènes**

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin

**Du 25 au 29 nov**

	ENTREES			PLATS			DESSERTS		
	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	PROTEINES (viande / poisson)	FECULENTS	FRUITS / LEGUMES	LAITAGES	FRUITS	GLUCIDES (sucre / gâteaux)
M E R C			Carottes à l'orange 5/13		Raviolis ricotta	Sauce tomate	Crème dorée <sup>2/4</sup>	Dés de poire cuite	
				Épinard 1/2/4					
J E U D I			Salade de betteraves 5/13	Rôti de veau	Purée <sup>2/13</sup>		Gruyère <sup>2</sup>	Fruit de saison	
				Boulettes de soja <sup>12</sup>					
V E N D			Potage de légumes <sup>2/11</sup> verts	Cubes de saumon <sup>1/2/6</sup> Sce oseille	Riz basmati <sup>2</sup>		Chavroux <sup>3</sup>	Fruit de saison	

**Le PAIN : BAGUETTE<sup>1</sup> BIO SERVIE TOUS LES JOURS ET LIVREE PAR DES ARTISANS BOULANGER**

### Allergènes

1 : Gluten

2 : Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)

3 : Lait de brebis ou chèvre

4 : Œuf

5 : Moutarde

6 : Poisson

7 : Arachide

8 : Fruit à coque

9 : Crustacés

10 : Mollusques

11 : Céleri

12 : Soja

13 : Anhydride sulfureux et sulfite

14 : Sésame

15 : Lupin