




















<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Curry de légumes  Riz  Fromage  Compote 	Poisson frais Quinoa  Fromage  Fruit de saison 	Menu du chef 	Velouté de saison  Emincé de boeuf  Purée de pomme de terre  Yaourt 	Cuisse de poulet  Pâtes  Fromage  Fruit de saison 
<i>LUNDI</i>	<i>MARDI</i>	<i>MERCREDI</i>	<i>JEUDI</i>	<i> VENDREDI</i>
10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
Salade et noix Chili sin carne Riz Yaourt	FERIE	Menu du chef 	Sauté de porc  Pommes de terre grenaille  Fromage  Pâtisserie maison 	Blanquette de veau  Carottes persillées  Fromage  Fruit de saison 

 Fait maison
 Bio
 Produit labellisé

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.