




























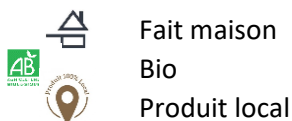




LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
20-nov	21-nov	22-nov	23-nov	24-nov
Potage de légumes de saison  Nuggets de céréales Haricots verts  Yaourt 	Poisson Pané Boulghour  Fromage  Fruit saison 	Menu du chef 	Escalope de porc  Pomme de terre vapeur  Fromage Pâtisserie 	Salade verte  Boeuf bourguignon  Pâtes  Yaourt nature 
LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
27-nov	28-nov	29-nov	30-nov	01-déc
Spaghetti  bolognaise à la viande de soja  Produit laitier  Fruit de saisc 	Concombre à la crème  Poisson frais Purée de céleri vanillée  Compote 	Menu du chef 	Carbonade flamande  Pâtes  Fromage Crème au chocolat	Sauté de veau  Duo de carotte et panais  Fromage  Yaourt



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.

