




























LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
08-nov	09-nov	10-nov	11-nov	12-nov
Duo de carottes panais  Nuggets aux céréales Semoule  brocolis  Yaourt nature 	Poisson frais sauce citron  Riz  Goudha  Fruit de saison 	Menu du chef 	Férié	Cuisse de poulet Pâtes  Fromage Fruit de saison 
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
15-nov	16-nov	17-nov	18-nov	19-nov
Potage poireaux pomme de terre  Galette de blé Haricots verts  Fruit de saison 	Brandade de morue  Salade  Fromage Yaourt aromatisé 	Menu du chef 	Sauté de porc  Crèmeux d'avoine  Yaourt à boire Flognarde au poires 	Blanquette de veau  à l'ancienne  Riz  Fromage Fruit de saison 



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.

