





















SEMAINE DU 04 au 08 NOVEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 04 NOVEMBRE 2024	Betteraves rouges Saumon sauce oseille Riz Fromage blanc Pomme				
MARDI 05 NOVEMBRE 2024	Céleri rémoulade Sauté de volaille Haricots verts Cantal Quatre quart				
MERCREDI 06 NOVEMBRE 2024	Salade Beignets calamars Coquillettes Faisselle Poire				
JEUDI 07 NOVEMBRE 2024	Pomme de terre harengs Rôti de porc Brocolis Babybel Banane				
 VENDREDI 08 NOVEMBRE 2024	Carottes râpées Bœuf paprika Semoule Yaourt fermier Fruit au sirop				

Susceptible de modifications

* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets