

SEMAINE 3

du

18-nov.

au

22-nov.

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de pâtes

Coleslaw

Feuilleté au fromage

Velouté de potiron

Concombre vinaigrette

Haut de cuisse

Boule de veau provencale

Saucisse de toulouse

Truffade végétale

Nugget s de poisson

poisson pané

boule tomate basilic

choux fleur /brocolis

Riz créole

Purée de pommes de terre gratinée

Poireaux en gratin

Vache qui rit

Camembert

Fromage

Gouda

petit suisse sucré

Fruits

Flan

Dessert

Fruits

Beignet sucré

Règlement INCO : Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques

	Recette du chef
	Produit de Saison
	Agriculture Raisonnée
	produit de notre Région
	Agriculture Biologique Française
	Agriculture Biologique Européenne

LÉGENDE

	Pêche Responsable
	Vegetarien
	Viande Porcine Française
	Appellation d'Origine Contrôlée
	Viande Bovine Française
	Volaille Fra+A21:129nçaise