

Semaine du 14 novembre 2022 au 20 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
	14 novembre 2022	15 novembre 2022	16 novembre 2022	17 novembre 2022	18 novembre 2022	19 novembre 2022	20 novembre 2022
	Ste SIDOINE	St ALBERT	Ste MARGUERITE	Ste ELISABETH	Ste AUDE	St TANGUY	St EDMOND
	Biscottes, Pain Frais avec Beurre et Confiture						Viennoiseries
M I D I	Cœurs d'artichauts Roti de porc aux épices Gratin dauphinois Tome blanche Poire	Taboulé Maison Rissollette de veau Haricots verts Carré de l'Est Salade de fruits	Carottes râpées Sauté de dinde aux champignons Gnocchis Pavé dauphinois Pomme	Salade d'endives aux noix Bœuf bourguignon Pâtes fraîches Tome de montagne Panna cotta	Radis sauce agrumes Moules Pommes dauphines St Nectaire Poire chocolat	Betteraves vinaigrette Palette à la Diable Petits pois Port Salut Flan vanille	Museau vinaigrette Rôti de veau à l'estragon Duo navets carottes Roquefort Gâteau basque
S O I R	Potage de légumes Falafels Poêlée méridionale Yaourt aux fruits	Potage de légumes Tian riz courgettes au poisson Comté Liégeois café	Potage vermicelles Tarte saumon Purée de céleri Fourme d'Ambert Petits suisses	Potage de légumes Clafouti chèvre-épinards Bel cantailou Mangue	Potage Isaü Gratin de choux-fleurs aux saucisses de Francfort Fromage blanc au coulis de fruits	Potage de légumes Quiche monégasque Purée de potiron Rondelé nature Compote	Potage Floraline Tortilla Brebis crème Crème créole

(Menu sous réserve du bon approvisionnement des marchandises)

Menu visé par la diététicienne et le service restauration

**BON APPETIT !!!**

Liste des 14 allergènes susceptibles d'être contenus dans nos menus : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux (E 220 à E228)