



Semaine du 03 au 07 NOVEMBRE 25	Salade verte	10 12	Salade de choux chinols	10 12	Soupe de légumes			Salade de concombres		10 12	Salade de Haricots blancs	10 12
	Nems aux légumes		Sauté de Porc	7	Filet de poisson parmentier		4 7	Bœuf bourguignon			Filet de cabillaud pané	1 4
	Riz cantonnais		Petits pois carottes		Camembert		7	Gnocchis frais				
	Saint-Moret	7	Petit suisse	7	Raisin			Yaourt nature		7	Edam	7
	Pomme										Banane	7
	Gouter : Pain complet fromage	1 7						Gouter : Pomme BN		1 7		
	PAIN	1	Gouter : Pain chocolat	1 7	Gouter : Fromage blanc pain confiture	1 7					Gouter : Pain fromage fruit	1 7
Semaine du 10 au 14 NOVEMBRE 25	Radis beurre	7	F		Salade verte	1	1	PAIN		1	PAIN	1
	Chipolatas sauce tomates		E		Omelette nature		10 12	Soupe de légumes			Carottes râpées**	10 12
	Polenta		R		Frites		3	Sorrisi ricotta épinards		1 7	Rôti de Veau	
	Yaourt nature	7	I		Comté		7	sauce basilic			Purée de Potimaron PDT	7
	Gouter : Pain complet fromage fruit	1 7	E		Poire			Kiri		7	Gouda	7
	PAIN	1			Gouter : Pain chocolat			Clémentine			Compote	
							1 7	Gouter : Yaourt Brioche		1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7
							1	PAIN		1	PAIN	
Semaine du 17 au 21 NOVEMBRE 25	Couscous agneau	10 12	Carottes râpées	10 12	Houmous gressins		1	Duo de chou**		10 12	Salade de haricots verts	10 12
	semoule légumes		Poulet rôti		Quenelle nature aux champignons		1 3 7	Jambon			Filet de colin sauce citron	4
	Fromage de chèvre	7	Printanière de légumes		Riz			Gratin dauphinois		7	Ebly petits légumes	1
	Orange		Emmental	7	Bleu d'auvergne		7	Fromage blanc			Somos	7
			Eclair au chocolat		Kiwi en ramequin		1 7				Pomme rouge	
	Gouter : Pain confiture	1	Gouter : Pomme BN	1 7	Gouter : Fromage blanc compote	7	Gouter : Pain chocolat		1 7	Gouter : Pain fromage fruit	1 7	
	PAIN	1	PAIN	1	PAIN	1	PAIN		1	PAIN		1
	LEGENDE :											

Viande fraîche bovine, née, élevée et abattue en France / Viande fraîche ovine porc et volaille Viande Française
Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou
intolérances alimentaires Détail dans l'annexe II (RICEINCO) affichée
Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons
Menus contrôlés par la diététicienne du SIVAAD
*Aide Union Européenne à destination des écoles
Fruits Légumes lait produits laitier à l'école



LEGÈNDE :	
Aliments Bio	1 Céréales contenant du Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
Label Rouge	2 Crustacés (crabe, crevettes, ...)
Pêche Durable	3 Œufs et produits à base d'œufs
Repas Végétarien	4 Poissons et produits à base de poisson
Assaisonnement des crudités servi à part **	5 Anchoïdes (huile de cacahuètes, d'arachide)
	6 Soja
	7 Lait
	8 Fruits à coque (amandes, noisettes, pistaches, noix...)
	9 Céréales
	10 Moutarde
	11 Graines de sésame
	12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
	13 Lupin
	14 Mollusques (escargots, moules, palourdes, coquilles)