










MIENU

SEMAINE 47-2023

Du 20 au 24 novembre 2023

 Lundi 20 nov	Mardi 21 nov	Jeudi 23 nov	Vendredi 24 nov
<p>Salade d'Ebly Crudités variées Salade verte</p> <p>Tagliatelle aux œufs légumes, basilic et Parmesan</p>  <p>Saint Nectaire Yaourt nature</p> <p>Marron Sui's Raisin noir</p>	<p>Pâté croute Terrine de poisson Salade verte</p> <p>Roti de dinde Poisson frais</p> <p>Riz & brunoise de légumes</p> <p>Comté Yaourt de Savoie local </p> <p>Liégeois pomme framboise Tartelette aux fruits maison </p>	<p>Salade de lentilles Carottes râpées Salade verte</p> <p>Pizza jambon champignons</p>  <p>Pizza 3 fromages</p> <p>Tome de Savoie local </p> <p>Fromage blanc nature</p> <p>Poire au sirop Tarte coco</p>	<p>Œuf mayonaise Salade de mache Salade verte</p> <p>Quiche Lorraine Quiche au saumon</p>  <p>Pomme vapeur & brocolis</p> <p>Camembert Yaourt au fruits</p> <p>Crème au citron Fruit de saison</p>

----- : légumes et fruits - - - - - : protéines - - - - - : féculents et sucres - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison » la cheffe de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine
J.R HASBROUCQ

La Gestionnaire
S. BATH

Le Principal
E. ANSART

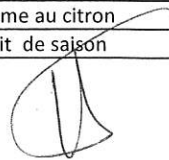
GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 47

Du 20 au 24 novembre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade d'ebly	X								X			X		
	Crudités variées									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Tagliatelle aux œufs légumes, basilic et Parmesan	X		X								X	X		
	Saint Nectaire											X			
	Yaourt nature											X			
	Marron Sui's											X			
	Raisin noir														
MARDI	Pâté croute	X		X									X		
	Terrine de poisson			X	X							X			
	Salade verte									X			X		
	Roti de dinde	X													
	Poisson frais	X			X							X			
	Riz & brunoise de légumes	X										X			
	Comté											X			
	Yaourt de Savoie local											X			
Liégeois pomme framboise			X								X				
Tartelette aux fruits maison	X		X								X				
JEUDI	Salade de lentilles									X			X		
	Carottes râpées									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Pizza jambon champignons	X		X								X			
	Pizza 3 fromages	X		X								X			
	Tome de Savoie local											X			
	Fromage blanc nature											X			
	Poire au sirop														
Tarte coco	X		X								X				
VENDREDI	Œuf mayonnaise			X						X			X		
	Salade de mache									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Quiche Lorraine	X		X								X			
	Quiche au saumon	X		X	X							X			
	Pomme vapeur & brocolis											X			
	Camembert											X			
	Yaourt au fruits											X			
Crème au citron			X								X				
Fruit de saison															

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine

