














# MIENU

SEMAINE 46 -2023

Du 13 au 17 novembre 2023

 <p><b>Lundi</b> <b>13 nov</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>14 nov</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>16 nov</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>17 nov</b></p>
<p>Salade de lentilles Salade aux deux carottes Salade verte</p> <p>Omelette fromage et fines herbes Pommes rissolées Julienne de légumes</p>  <p>Tome de Savoie local  Petit Filou</p> <p>Compote de fruits Beignet au chocolat</p>	<p>Wraps au thon Tartine de rillettes Salade verte</p> <p>Roti de dinde au jus Poisson frais Basilic tomates cerises</p>  <p>Pates torsade  &amp; brocolis</p> <p>Yaourt de Savoie local  Camenbert</p> <p>Crème dessert Lassis miel et poire</p>	<p>Velouté de Butternut Crème au chèvre et pesto Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse Pavé au fromage Pommes boulangère</p> <p>Tomme Yaourt aux fruits</p> <p>Cookie pépites de chocolat  Liégeois vanille</p> 	<p>Samoussa à la viande ou au fromage Crudités variées Salade verte</p> <p>Ailes de poulet tex mex Beignet d'encornet geant</p>  <p>Frites &amp; carottes</p> <p>Reblochon local  Fromage blanc nature</p> <p>Tarte au pommes maison  Banane</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'arrivage 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

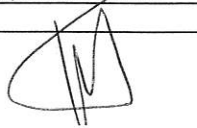
# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 46

Du 13 au 17 novembre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade de lentilles									X			X		
	Salade aux deux carottes									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Omelette fromage et fines herbes			X								X			
	Pommes rissolées											X			
	Julienne de légumes								X			X			
	Tome de Savoie local											X			
	Petit Filou											X			
	Compote de fruits											X			
Beignet au chocolat	X		X		X						X				
<b>MARDI</b>	Wraps au thon	X		X								X			
	Tartine de rillettes			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Roti de dinde au jus	X													
	Poisson frais Basilic tomates cerises	X			X										
	Pates torsade bio & brocolis	X										X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Camembert											X			
	Crème dessert			X								X			
Lassis miel et poire											X				
<b>JEUDI</b>	Velouté de butternut											X			
	Crème au chèvre et pesto											X			
	Salade verte									X			X		
	Saucisse de Toulouse												X		
	Pavé au fromage											X			
	Pommes boulangère											X			
	Tomme											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Cookie pépites de chocolat maison	X		X								X			
Liégeois vanille			X								X				
<b>VENDREDI</b>	Samoussa à la viande ou au fromage	X		X								X			
	Crudités variées									X			X		
	Salade verte									X			X		
	Ailes de poulet tex mex	X								X					
	Beignet d'encornet géant	X	X	X											
	Frites & carottes									X			X		
	Reblochon local											X			
	Fromage blanc nature											X			
	Tarte au pommes maison	X		X								X			
Banane															

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine