



MIENU

SEMAINE 46 -2023

Du 13 au 17 novembre 2023

 <p>Lundi 13 nov</p>	<p>Mardi 14 nov</p>	<p>Jeudi 16 nov</p>	<p>Vendredi 17 nov</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  & 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 & 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
LUNDI	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		X			
	Petit Filou											X			
	Compote de fruits											X			
Beignet au chocolat	X		X		X						X				
MARDI	Wraps au thon	X		X								X			
	Tartine de rillettes			X						X			X		
	Salade verte									X			X		
	Roti de dinde au jus	X										X			
	Poisson frais Basilic tomates cerises	X			X							X			
	Pates torsade bio & brocolis	X										X			
	Yaourt de Savoie local											X			
	Camembert											X			
	Crème dessert			X								X			
Lassis miel et poire											X				
JEUDI	Velouté de butternut											X			
	Crème au chèvre et pesto											X			
	Salade verte									X			X		
	Saucisse de Toulouse											X	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				
VENDREDI	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