



Les menus du 5 au 30 novembre 2018

Régime poly-allergénique

Depuis 1er janvier 2018 les fraises ne sont plus supprimées dans le régime poly-allergénique



Dates	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 novembre semaine 45	Radis / beurre Joue de bœuf en daube Riz PL créole Fromage blanc BIO + sucre	Pizza au fromage Jambon Courgettes niçoise Normanville et pavé d'aff de vache Banane Pain au céréales	Chiffonnade iceberg Jambon Spaghettis + emmental rapé BIO Petits suisses NS / spéculos <i>G : pain / babybel / clémentine</i>	Endives / dés d'emmental Couscous au mouton PL Compote BIO	Menu alternatif Soupe de courge / emmental râpé / croûtons Gratin de macaronis BIO à l'ancienne Yaourt Petit lu
Du 12 au 16 novembre semaine 46	Salade mélangée BIO Cassoulet garni (Saucisse, saucisson cuit, haricots blancs) Yaourt à boire	Soupe de légumes Pizza maison Flan Pomme BIO	Frisée / lardons Paupiette de veau Purée Yaourt BIO <i>Goûter : pain / chocolat</i>	Carottes râpées Sauté de dinde aux olives Coquillettes 1/2 complètes BIO Calin fruit	Salade de riz Brochette de dinde / ketchup Brocolis BIO mozzarella Saint paulin et rocamadour AOP Ananas
Du 19 au 23 novembre semaine 47	Velouté de courgettes à la vache qui rit Poulet LR Blettes persillées Bûche de chèvre BIO Poire Pain au maïs	Menu alternatif Tomate Chili sans viande (haricots rouge et riz BIO) Yaourt aromatisé Chamonix	Laitue Veau BIO Marengo Riz Fromage blanc vanille <i>G : Pain / saint bricet / banane</i>	Pamplemousse Jambon Papillons au beurre Petits suisses BIO	Betteraves BIO Choucroute garnie (Saucisse de frankfort / pommes vapeur / choucroute) Saint félicien et tendre bleu Orange
Du 26 au 30 novembre semaine 48	Mâche Bœuf BIO bourguignon Carottes vichy Fromage blanc NS	Chiffonnade iceberg / SANS œuf dur / maïs / dés de cantal AOP Purée de PdeT BIO Compote Palmier	Pizza Emincés de dinde au curry Haricots beurre BIO Kiri Pomme <i>G : Yaourt à boire / bichocos</i>	Batavia Lasagnes au bœuf BIO Yaourt à la vanille	Carottes BIO rapées Paupiette de veau riz créole Crème au caramel

SV : Sans viande

SP : Sans porc

PL Produit Local



LR : Label Rouge

AOP : Appellation d'Origine Protégée



BIO Produit issu de l'agriculture biologique



SdeF : Sud de France



MSC : Ecolabel pêche durable

NB : les menus sont susceptibles d'être modifiés