



MENU DE NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 4 AU 8	 <i>Velouté de butternut</i> <i>Pâte à la carbonara</i> <i>Poires au sirop</i>	 <i>Avocat mayonnaise</i> <i>Chipolatas</i> <i>Semoule</i> <i>Mont blanc vanille</i>	<i>Champignons à la grecque</i> <i>Nems</i> <i>riz</i> <i>petit suisse</i> <i>Gâteau</i>	 <i>Salade thaïlandaise</i> <i>Ouf dur sauce orly</i> <i>Blé à la provençale</i> <i>Fromage</i> <i>Purée de fruits</i>
DU 12 AU 15	FÉRIÉ		<i>Champignons sauce tartare</i> <i>Escalope de poulet</i> <i>Riz pilaf</i> <i>Entremet vanille</i>	<i>Salade de pdt / maïs / tofu</i> <i>Tomate farcie veggie</i> <i>Ananas</i>
DU 18 AU 22	 <i>Potage cultivateur</i> <i>Steack haché</i> <i>Haricots beurre à la lyonnaise</i> <i>Yaourt citron la Bazouère</i>	 <i>Pain de crabe</i> <i>Roti de porc</i> <i>Jardinière de légumes</i> <i>Fromage</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Céleri remoulade</i> <i>Poisson du marché</i> <i>Epinard à la bruxelloise</i> <i>Crème brûlée</i>	<i>Betteraves rouges</i> <i>Omelette</i> <i>Brownies chocolat</i>
DU 25 AU 29	 <i>Rillettes de poulet</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Céleri</i> <i>Fruit de saison</i>	 <i>Salade périgourdine</i> <i>Lasagne</i> <i>Petit pot de crème</i>	 <i>Salade maraîchère</i> <i>Tajine végétal</i> <i>Alequin aux fruits</i>	<i>Medaillon de sarimi</i> <i>Fish and chips</i> <i>Frites</i> <i>Mousse au chocolat</i>

La Présence d'Allergène est mentionnée chaque jour sur un feuillet et transmise aux personnes du service

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française fait maison agriculture bio ci je mange local"

La cantine utilise des produits frais, bio, locaux Mais pas seulement, elle achète aussi des produits surgelés, des conserves et quelques produits semi-élaborés