

SEMAINE DU 02 AU 13 novembre 2026

Le Chef vous propose ...

<u>MIDI</u> Concombre à la menthe (6) <u>LUNDI</u> 02-nov Escalope hachée de veau sce moutarde (9) Semoule aux raisins & pois chiche (5/6) Roitelet (6) Entremet chocolat "chauve souris" (4/5/6)	<u>MIDI</u> Salade de riz au maïs (9/14) <u>MARDI</u> 03-nov Sauté de bœuf provencale Flan de potiron (6) Pavé Affinois (6) Nappé caramel BIO (6)
<u>MIDI</u> Sardine au beurre (6/11) <u>JEUDI</u> 05-nov Tomate farcie Farfalles (5/6) Coulommier (6) Compote pommes/fraise	<u>MIDI</u> Céleri mayonnaise (9/14) <u>VENDREDI</u> 06-nov Tarte au fromage Salade de mâche Rouy (6) (FM)Gâteaux yaourt (5/6/10)
<u>MIDI</u> Carotte ciboulette (9/10/14) <u>LUNDI</u> 09-nov Poisson pané (11) Gratin dauphinois (6) Ortolan (6) Coktail de fruits	<u>MIDI</u> Feuilleté (5/6) <u>MARDI</u> 10-nov Sauté de veau petits oignons (14) Chou fleur béchamel (6) Galet de la Loire (6) CD Chocolat (4/6)
<u>MIDI</u> Salade de HV oignons rouge (9/14) <u>JEUDI</u> 12-nov Cordon bleu de dinde (6) Purée P de Terre (6) Camembert (6) Mirabelle sirop	<u>MIDI</u> Macédoine de légumes (9/10/14) <u>VENDREDI</u> 13-nov Nuggets de poisson (5/11) Pomme vapeur (6) Munster(6) Beignet abricot (5/6/10)

* : Plat à base de porc (FM) : Fait maison

Origine des Viandes :

Porc : France
Agneau/mouton : Nouvelle Zélande
Veau : Union Européenne
Bœuf : Union Européenne
Volaille : France

Les allergènes

1) Arachide	8) Mollusque
2) Céleri	9) Moutarde
3) Crustacé	10) Œufs
4) Fruits à coques	11) Poisson
5) Gluten	12) Sésame
6) Lait	13) Soja
7) Lupin	14) Sulfite