SEMAINE DU 16 Au 27 novembre 2026

Le Chef vous propose ...

LUNDI 16-nov	MIDI Galantine* Blanquette de veau à l'ancienne (6) Riz (6) Carré de l'est (6) Questches au sirop	MARDI 17-nov	MIDI Bettrave vinaigrette (9/14) Boule de boeuf sce tomate Petits pois Brie (6) Mousse chocolat (4/6)
JEUDI 19-nov	MIDI Assiette de charcuterie * Emincé de dinde à la crème (6) Coquillette (5/6) Reblochon (6) Salade de fruit	VENDREDI 20-nov *Menu végétarien*	MIDI Salade de riz / maïs (9/ 14) Tortellini riccota /épinard (5/6) Feuille de chêne (9/14) Coulommier (6) Compote d'abricot / gâteaux sec
LUNDI 23-nov	MIDI Jambon beurre* Steak haché Frites Camembert (6) Clémentine	MARDI 24-nov	MIDI Salade de carotte (9/14) Rôti de porc champignons (6) * Jardinière de légumes 1/2 sel (6) Eclair vanille (5/6/10)
JEUDI 26-nov	MIDI Viande à choucroute * Choucroute / P de Terre* Chanteneige BIO (6) Liégeois aux fruits (6)	VENDREDI 27-nov *Menu végétarien*	MIDI Macédoine mayonnaise Roulé fromage Riz (BIO) (6/10) Samos (6) Banane

* : 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