



# Menu du mois



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu du 04 au 08 novembre	Menu du 11 au 15 novembre	Menu du 18 au 22 novembre	Menu du 25 au 29 novembre
<p>Potage céleri-rave 9. Pain gris 1blé. Boulettes à la tomate. 1blé,3,6,7,9,10.</p> <p>Brocoli.  Pommes de terre au four. </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage tomate.  Pain blanc 1blé. Schmitzel de porc sauce moutarde. 1blé,7,9,10,12,3,6.</p> <p>Navet au four.  Pommes rissolées. </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage aux épinards.  Pain gris 1blé. Boudin blanc, jus de viande. 1blé,3,7,9,6,10. Compote de pommes.  Pommes rissolées. </p> <p>Fruits frais. </p>	
<p>Potage parmentier. Pain blanc 1blé. Blanquette de dinde aux légumes (carotte, poireau, champignon). 1blé,7,12. Blé 1blé.</p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Soupe à l'oignon. Pain gris 1blé. Spirelli complète crème aux lardons, champignons. 1blé,7,3. Fromage rapé. 7.</p> <p>Fromage blanc. 7.</p>	<p>Carotte rapée..  Pain blanc 1blé. Chili sin carne aux pois chiches et légumes (carotte, maïs, poivrons). 12.</p> <p>Doritos.  Riz. </p> <p>Glace. </p>	<p>Concombre.  Pain gris 1blé. Filet de poulet, sauce curry. </p> <p>Carottes rôties.  Quinoa. </p> <p>Yaourt entier. 7. </p>
<p>Potage aux poireaux. Pain blanc 1blé. Penne aux lentilles, tomates, basilic. 1blé,3.</p> <p>Fromage rapé. 7.</p> <p>Yaourt entier. 7.</p>	<p>Potage chou-fleur.  Pain gris 1blé. Couscous végétarien. </p> <p>Semoule de blé. 1 blé.</p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage brocoli.  Pain gris 1blé. Filet de poulet mariné, sauce espagnole. 1blé,7,9,3,6,10.</p> <p>Chou-fleur.  Pommes natures. </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage carotte.  Pain gris 1blé. Carbonade de boeuf. 1blé,7,9,3,6,10.</p> <p>Haricot vert en salade. 12. </p> <p>Fruits frais. </p>
<p>Potage aux poireaux. Pain blanc 1blé. Penne aux lentilles, tomates, basilic. 1blé,3.</p> <p>Fromage rapé. 7.</p> <p>Yaourt entier. 7.</p>	<p>Soupe mexicaine aux haricots rouges et maïs  Pain gris 1blé. Tacos (vainde de porc et boeuf) sauce tomate à l'ail. 1blé,3,6,7,9,10. Salade, tomate, oignon rouge. Glace.  Pommes mexicaines. </p>	<p>Potage de navets au curry.  Pain blanc 1blé. Spaghetti à la bolognaise de boeuf. 1blé,3,6,7,9,10.</p> <p>Fromage rapé. 7.</p> <p>Yaourt entier. 7.</p>	<p>Potage de potiron.  Pain gris 1blé. Gratin de chou-fleur, pomme de terre et oeuf. 1blé,3,7. </p> <p>Riz au lait 7. </p>
<p>Bouillon de légumes. 9.  Pain blanc 1blé. Colin pané sauce cocktail. 1blé,3,4,10.</p> <p>Frisée verte, radis et carotte. 12. </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Chou-fleur au persil.  Pain gris 1.  Curry de poissons aux petits légumes (carotte, poireau, pois, oignon). 1blé,4.</p> <p>Riz. </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage julienne,  Pain blanc 1blé.  Nuggets de poissons, ketchup. 1,3,4,6,7.</p> <p>Salade mixte. 12.  Pommes au four </p> <p>Fruits frais. </p>	<p>Potage aux pois.  Pain gris 1blé.  Macaroni sauce tomate, brocoli et saumon. 1blé,4,3.</p> <p>Fruits frais. </p>
Légumes de saison		Journée à thème Mexique	

EET  
LEER  
LEEF

### Informations Allergènes et traces éventuelles.

1= gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes