

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04/11 au 08/11	<p>Potage de légumes</p> <p>Pâtes à la bolognaise de lentilles(1.5.7)</p> <p>Fromage blanc(5)</p> <p>Biscuit sec (7)</p>	<p>Salade de riz(2.3)</p> <p>Sauté de porc à la moutarde(3)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Compote de pommes</p>	<p>Salade verte</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Tartiflette(5)</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Poire</p>	<p>Rosettes et cornichons</p> <p>Cordon Bleu(5.7)</p> <p>Poelée de légumes</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Salade d'endives aux noix(2.3.10)</p> <p>Dos de lieu noir sauce au beurre blanc(5.11)</p> <p>Petit pois</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Clémentine</p>
Du 11/11 au 15/11	<p>Férié</p>	<p>Carottes râpées(2.3)</p> <p>Escalope de volaille à la crème(5)</p> <p>Riz</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Banane</p>	<p>Bouillon aux vermicelles(6.7)</p> <p>Filet de colin meunière(7.11)</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Tarte aux pommes(7)</p>	<p>Salade composée(2.3)</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Purée de pommes de terre(5)</p> <p>Yaourt Nature(5)</p> <p>Biscuit sec(7)</p>	<p>Pizza aux fromages(5.7)</p> <p>Beignet de légumes(7)</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Orange</p>
Du 18/11 au 22/11	<p>Salade Piémontaise(1.2.3)</p> <p>Emincé de volaille au curry(5)</p> <p>Salsifis persillé</p> <p>Fromage (5)</p> <p>Pomme</p>	<p>Bouillon aux vermicelles(6.7)</p> <p>Blésotto aux champignons(5.7)</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Gateau au chocolat et crème anglaise(1.5.7)</p>	<p>Sardines à l'huile(11)</p> <p>Sauté de veau aux olives</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Crème vanille(5)</p> <p>Biscuit sec(7)</p>	<p>Salade verte(2.3)</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Munster(5)</p> <p>Poire</p>	<p>Crêpes au fromage(5)</p> <p>Dos de colin sauce homardine(5.11.12)</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Salade de fruits</p>
Du 25/11 au 29/11	<p>Céleri rémoulade(1.2.3.6)</p> <p>Croziflette(5.7)</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Clémentine</p>	<p>Salade verte(2.3)</p> <p>Hachis parmentier(5)</p> <p>Yaourt aux fruits rouges</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Clémentine</p>	<p>Oeufs mimosa(1.2.3)</p> <p>Gratin de butternut dauphinois(5)</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Eclair au chocolat(1.5.7)</p>	<p>Carottes râpées(2.3)</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Frites</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Fruits au sirop</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de colin meunière(7.11)</p> <p>Choux-fleurs</p> <p>Fromage(5)</p> <p>Compote de pommes</p>

Liste des allergènes alimentaire

1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux (E220)	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6 Céleri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11 Poisson	12 Crustacé	13 Mollusque	14 Lupin	

Les différents labels present dans nos menus

= Agriculture Biologique

= Issue de l'agriculture biologique

= Indication géographique protégée

= Appellation d'origine protégée

= Menu végétarien

= Label rouge

= Produit laitier de la ferme de Villenard (Vignoux-sur-Barangeon)

= HVE = Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale

= Produit issu d'une production local

= Produit de la mer issu d'une pêche durable

L'origine de nos viandes

UNION EUROPÉENNE
viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.

viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement