

nov-19

lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
4	5	6	7	8
salade verte aux œufs	salade de chou fleur	tarte chèvre épinards	lentilles et salade verte	salade d'endives
filet de poulet	spaghetti bolognaises (vbf)	escalope de dinde	blanquette de veau (UE)	dos de colin
champignons et riz		carottes	gratin de courgettes	ratatouille et riz
tomme blanche	fromage blanc	kiri	fromage blanc	coulommiers
gâteau à l'orange	fruit	fruit	crème chocolat	fruit
11	12	13	14	15
	quiche lorraine	macédoine de légumes	terriner de campagne et salade verte	carottes râpées
	bœuf (vbf)	calamars à la romaine	boulettes d'agneau (UE)	filet de poulet
	carottes	riz sauce tomate	polenta	pâtes
	cantal	fromage blanc aux fruits	comté	fromage blanc
	flan spéculoos aux brisures de spéculoos	fruit	compote	fruit
18	19	20	21	22
poireaux vinaigrette	taboulé	pizza et salade verte	betteraves	pois chiches au thon
rôti de dinde forestier	bœuf braisé (vbf)	quenelles	rôti de porc	poisson pané
purée	carottes	épinards	riz	gratin de chou fleur
tomme grise	yaourt aux fruits	camembert	fromage ail et fines herbes	fromage blanc
fruit	crumble aux pommes	fruit	tiramisù	tranche d'ananas
25	26	27	28	29
carottes râpées	feuilleté au fromage et salade verte	salade d'endives à l'emmental	salade de chou fleur	rillettes
filet de poulet	sauté de porc	rôti de bœuf (UE)	rissolette de veau (UE)	merlu sce bonne femme
purée pdt carottes	gratin de potiron	riz	lentilles	haricots verts
yaourt	brie	fromag blanc aux fruits	fromage blanc	pavé d'Affinois
fruit	crème caramel	compote	fruit	fondant au chocolat

IMPORTANT : Ces repas sont confectionnés dans des locaux où sont manipulés gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. Si vous rencontrez une intolérance à l'une de ces substances allergènes, ne consommez pas ces repas.