

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

LUNDI	03-nov	10-nov	17-nov	24-nov	
	CAROTTES RAPÉES ●● PÂTES CARBONARA ● CRÈME CHOCOLAT ●	BETTERAVES ROUGES BIO BOULETTES DE BŒUF FRITES FROMAGE COMPOTE DE FRAMBOISES	CAROTTES RAPÉES ●● CERVELAS ORLOFF CHOU FLEUR / RIZ CRÈME CARAMEL ●	ŒUF DUR MAYO BOULETTES VÉGÉTALES HARICOTS BEURRE YAOURT BIO	
MARDI	04-nov	11-nov	18-nov	25-nov	
	PÂTÉ DE CAMPAGNE SAUTÉ DE POULET ● BROCOLIS / BLÉ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●		ROULÉ AU FROMAGE ● FILET DE POISSON RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	SOUPE DE LÉGUMES ●● QUENELLES DE BROCHET RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON ●	
JEUDI	06-nov	13-nov	20-nov	27-nov	
	ŒUF DUR MAYO LASAGNES VÉGÉTALES ● YAOURT BIO	MENU DES ENFANTS 	CÉLERI RÉMOULADE ●● BOEUF BOURGUIGNON CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR ●● FROMAGE BIO SALADE DE FRUITS	MENU MONTAGNARD  SALADE VERTE ● RACLETTE ●● PALMIER SUCRÉ ●	
VENDREDI	07-nov	14-nov	21-nov	28-nov	
	SOUPE DE LÉGUMES ●● POISSON PANÉ ÉPINARDS / RIZ À LA CRÈME FROMAGE GÂTEAU AU CHOCOLAT ●	SALADE VERTE ● OMELETTE BIO POMMES DE TERRE À LA CRÈME ●● YAOURT	SOUPE DE LÉGUMES ●● PIZZA AUX 3 FROMAGES FLAN PATISSIER ●	CÉLERI RÉMOULADE ●● ESCALOPE VIENNOISE POÊLÉE CHAMPÊTRE ●● FROMAGE BLANC SUCRÉ	

MENU Végétarien

Liste des allergènes

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CM1 - Classe de Mme BORIES

- Élaboré en cuisine
- Fait maison
- Produit frais

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

