Menu du 16 au 20 novembre 2026







Lundi

Salade **6,10**
Tomate farcie végétale 1
Yaourt **9**
Flamby **9**

Mardi

Lieu noir sauce ciboulette
4,7,9
Carotte
Petit suisse fruit **9**
Fruit

mercredi

Coleslaw/dés de fromage **9**
Escalope viennoise **1,5**
Ratatouille
Liegeois chocolat **1,8**



Jeudi

Salade de tomates **6,10**
Colin sauce Crustacé **1,7,9,10**
Gratin choux-fleur **9**
Patisserie **1,5,8,9**

Vendredi

Radis / beurre **9**
Lasagnes **1,9**
Petit Suisse **9**
Crème brulée **5,9**

possibilité de modification en fonction des livraisons

Allergènes : **1** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) **2** Fruits à coques **3** Crustacés **4** Céleri **5** Œufs **6** Moutarde **7** Poissons **8** Soja **9** Lait y compris lactose **10** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10ml/l **11** Graines de sésame **12** Lupin **13** Arachides **14** Mollusques

LABEL ROUGE (LR) BIO AOP HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) PECHE DURABLE ISSU DU COMMERCE EQUITABLE BLEU BLANC COEUR VBF VPF VOLAILLE FRANCAISE FAIT MAISON