

**LUNDI 18/11**

Maquereau  
 Houmous et toast  
 —  
 Boeuf bourguignon bio  
 —  
 Haricots verts bio   
 —  
 Saint nectaire  
 —  
 Kiwi  
 Orange

**MARDI 19/11**

Veloute de potiron  
 —  
 Crispy panée   
 —  
 Pates bio  
 —  
 Camembert  
 —  
 Panna cotta  
 Creme speculoos

**JEUDI 21/11**

Pizza  
 Nems  
 —  
 Saucisse  
 —  
 Lentilles vertes du berry   
 —  
 Petit suisse bio  
 —  
 Pomme locale bio

**VENDREDI 22/11**

Betteraves et endives en vinaigrette   
 Celeri remoulade  
 —  
 Calamar a la romaine  
 —  
 Ratatouille   
 —  
 Emmental bloc bio  
 —  
 Cake au chocolat

**Menu conseillé** **Bio** **Fait Maison**

**Local** **Végétarien**

**Aide UE à destination des écoles** **\*Assaisonnement à part**

## Plats

18/11/2024

<b>Maquereau</b>	<b>Poissons, Moutarde</b>
<b>Houmous et toast</b>	<b>Céréales avec gluten</b>
<b>Saint nectaire</b>	<b>Lait</b>

19/11/2024

<b>Crispy panée</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Arachide</b>
<b>Pates bio</b>	<b>Céréales avec gluten, Lait</b>
<b>Creme speculoos</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coques, Sésame, Lupin, Arachide</b>

21/11/2024

<b>Nems</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Lupin, Arachide</b>
<b>Petit suisse bio</b>	<b>Lait</b>

22/11/2024

<b>Betteraves et endives en vinaigrette</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Moutarde, Arachide</b>
<b>Celeri remoulade</b>	<b>Oeufs, Lait, Moutarde, Arachide</b>
<b>Calamar a la romaine</b>	<b>Poissons</b>
<b>Emmental bloc bio</b>	<b>Lait</b>
<b>Cake au chocolat</b>	<b>Céréales avec gluten, Oeufs, Lait, Fruits à coques, Lupin, Arachide</b>