

Menus du 25 au 29 novembre 2019

Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28 - Menu « végé »	Vendredi 29
<p style="color: green;">Croque-monsieur d'aubergine</p> <p style="text-align: center;">b c j</p> <p style="color: red;">Diots a j n</p> <p style="color: red;">Polenta b</p> <p style="color: blue;">Yaourt aromatisé b</p> <p style="color: green;"> Fruit de saison b</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: red;">Salade p. de terre j</p> <p style="color: red;">Poisson pané, citron a c e</p> <p style="color: green;">Epinards b c</p> <p style="color: blue;">Kiri b</p> <p style="color: magenta;">Crème dessert a b c m</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: green;"> Endives vgte</p> <p style="color: red;"> Tarte aux poireaux a b c</p> <p style="color: red;">Purée a b</p> <p style="color: blue;">Fromage des Pyrénées b</p> <p style="color: green;">Oreillons d'abricot au sirop n</p> <p style="color: red;">Pain c</p>	<p style="color: green;">Salade verte j</p> <p style="color: red;">Poisson en sauce b c j e f</p> <p style="color: red;">Riz b</p> <p style="color: blue;">Faisselle b</p> <p style="color: magenta;">Tarte aux myrtilles a b c m</p> <p style="color: red;">Pain c</p>

Les fruits et légumes : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres

Les produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines

Les féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres

Viande, poisson, œuf : source de protéines, lipides, vitamines, fer

Produit de saison

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire (règlement INCO 1169-2011) :

a Œufs	d Arachide	g Mollusques	j Moutarde	m Fruits à coque
b Lait	e Poisson	h Lupin	k Soja	n Anhydride sulfureux sulfites
c Gluten	f Crustacés	i Céleri	l Sésame	

Pour plus d'informations sur les allergènes et la composition des recettes, contacter l'équipe de restauration.