



Semaine du 15 au 19 novembre 2021 - MIDI

	Menu <i>Vegetarien</i>	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade niçoise ou Iceberg méli-mélo BiO	Rosette de Lyon ou Endives à l'emmental BiO	Salade Marco Polo ou Frisée aux lardons	Œufs durs BiO mayonnaise ou Velouté de légumes 	Concombre à la crème ou Laitue ciboulette
Plat	Omelette aux herbes BiO ou Filet de merlu	Nuggets de volaille ou de poisson	Steak végétal BiO ou Poêlée atlantique	Boules d'agneau à l'oriental ou Dos de cabillaud	Emincé de bœuf Thaï (V.F.) ou Quenelle de brochet
Accompagnement	Chou-fleur à la béchamel	Pommes de terre sautées Fenouil au beurre BiO 	Gratin de légumes	Semoule BiO Légumes couscous	Riz blanc BiO Poêlée Wok
Laitage	Yaourt nature BiO ou Mont cendré	Yaourt à boire ou Port salut	Gouda BiO ou Camembert BiO	Flan caramel BiO ou Mimolette	Yaourt nature BiO ou Emmental BiO
Dessert	Muffin à la vanille ou Fruit frais BiO	Pomme ou Poire BiO	Tiramisu ou Fruit frais BiO	Cubes de pêches au sirop ou Fruit frais BiO	Clémentines BiO

BiO : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Il peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.