



Semaine du 13 au 17 novembre 2023 - MIDI

	Lundi	Mardi	Mercredi	Menu <i>Végétarien</i>	Vendredi
Entrées au choix	Salade composée (HVE) Velouté aux poireaux	Taboulé BIO Salade Tex-mex	Salade de riz niçoise Batavia (HVE)	Salade Coleslaw Salade de pommes de terre	Macédoine BIO Pomelos BIO
Plats au choix	Tortillas oignons Dos de cabillaud	Aiguillettes de poulet panées (VF) Poisson pané	Blanquette de dinde (VF) Steak végétal épicé	Roulé au fromage	Emincé de boeuf à la provençale Thon aux épices
Accompagnements au choix	Macaronis sauce tomate BIO Poêlée champêtre	Pommes de terre sautées au romarin Tomates au four	Poêlée paysanne BIO	Ratatouille BIO	Blé томатé BIO Haricots verts BIO
Laitages au choix	Yaourt aux fruits mixés Port salut	Flan lacté au chocolat Bleu de Bresse	Yaourt nature BIO Babybel BIO	Yaourt nature local BIO Mimolette	Fromage blanc aux fruits Brie
Desserts au choix	Poire Orange	Cocktail de fruits au sirop BIO Kiwi	Clémentines	Muffin pépite chocolat Fruit de saison	Banane BIO Pomme (HVE)

BIO : Label produits biologique : Fait maison : MSC - Label pêche durable **(VF)** : Viande française : IGP Identification Géographique Protégée

(HVE) : haute valeur environnementale **(LOCAL)**. 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.

Ils 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.