



M E N U

Merci de nous signaler **si vous avez une allergie** à un de ces éléments qui est peut être utilisé dans les plats proposés : gluten, fruits à coques, arachides, mollusques, moutarde, laitage, soja, crustacés, céleri, lupin, œuf, sésame, poissons, sulfites

  	Lundi 24 /11	 Choux blanc à la vendéenne Filet de dinde sauce à la crème Coquillettes BIO Comté Panna cotta <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Choux blanc à la vendéenne / Endives à l'emmental Filet de dinde sauce à la crème / Coquillettes Comté / Livarot Panna cotta / Mousse au chocolat
 	Mardi 25/11  <i>Menu Végétarien</i>	Potage de légumes Quiche aux brocolis et à la feta Légumes de couscous Brie Corbeille de fruits automne hiver <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Potage de légumes / Salade de pommes de terre vinaigrette / Taboulé d'hiver Quiche aux brocolis et à la feta Légumes de couscous Brie / Munster Corbeille de fruits automne hiver
	Jeudi 27/11 	Flammekueche Roti de porc échine Haricots verts Fromage blanc sucré Corbeille de fruits automne hiver <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Flammekueche / Tartine tomate et fromage de chèvre Roti de porc échine Haricots verts Fromage blanc sucré / Œufs au lait Corbeille de fruits automne hiver
	Vendredi 28/11	 Choux fleur cru et vinaigrette sauce au fromage blanc / Dos de colin basquaise Boulgour BIO Kiri crème Pomme au four au miel <u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Choux fleur cru et vinaigrette sauce au fromage blanc / Salade américaine Dos de colin basquaise Boulgour BIO Kiri crème / Cantal Pomme au four au miel / Litchis au sirop

Nous nous réservons le droit de modifier ce menu pour des raisons non prévisibles : effectifs réduits, grèves, absence de personnel, problèmes de livraison...