























Menu de la semaine

Du 28 novembre au 2 décembre



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
 Soupe   Lasagnes Epinard saumon   Compote	 Salade de mache aux noix   Bœuf bourguignon Ebly   Fromage Blanc	 Salade de pâtes   Endives au jambon  Dessert du jour	Charcuterie   Cabillaud au curry et ses carottes sautées  Fruits de saison	<u>MENU VEGETAL</u> Salade verte   Tartiflette  Fruits de saison

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)

3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,

7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,

11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine



* Porc – Bœuf – Poulet – Lapin

* **Eligible à la loi EGALIN**

* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenu dans les menus.**



* Crème et beurre



* Fait maison



* Produits locaux