



MENU ALLERGIQUE

Menus du mois de Novembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 05 au 09	Scarole Steak haché nature Jeunes carottes nature Compote	Salade de betteraves Sauté de bœuf nature Champignons nature Fruit de saison	Carottes râpées Rôti de porc nature Pommes de terre nature Compote	Salade de céleris Sauté de dinde nature Epinards nature Fruit de saison	Salade d'endives Escalope de poulet nature Haricots beurre nature Compote
Du 12 au 16	Radis Escalope de poulet nature Choux fleur nature Compote	Salade de céleris Steak haché nature Poireaux nature Fruit de saison	Carottes râpées Paleron de bœuf nature Haricots verts nature Fruit de saison	Fonds d'artichaut Brochette de dinde nature Riz nature Compote	Salade de betteraves Steak haché nature Pommes de terre nature Fruit de saison
Du 19 au 23	Salade de céleris Veau nature Panais nature Fruit de saison	Coleslaw nature Poulet rôti nature Brocolis nature Fruit de saison	Iceberg Escalope de poulet nature Riz nature Compote	Salade d'endives Bœuf nature Patates douces nature Compote	Carottes râpées Steak haché nature Epinards nature Fruit de saison
Du 26 au 30	Pamplemousse Rôti de porc nature Potiron nature Fruit de saison	Fonds d'artichauts Escalope de poulet nature Haricots verts nature Compote	Feuilles d'épinards en salade Sauté de dinde nature Jeunes carottes nature Compote	Salade de betteraves Steak haché nature Pommes de terre nature Fruit de saison	Batavia Escalope de poulet nature Riz nature Compote