DEJEUNERS NOVEMBRE 2026

lundi, 2 novembre	mardi, 3 novembre	mercredi, 4 novembre	jeudi, 5 novembre	vendredi, 6 novembre
			Mater're, ma santé !	
Salade iceberg et vinaigrette maison[9,14]	Taboulé[5]	Guacamole	Tartinable tomate basilic[10]	Salade de pommes de terre[9,14]
Gigot d'agneau au jus estragon (*origine UE*)[6]	Boulettes de bœuf au jus paprika[5,6]	Filet de lieu sauce tomate[6,11]		Omelette nature[6,10]
VG : Palet végétarien aux protéines de blé et de pois au jus estragon[5,6,14]	*VG: Boulettes de blé et de pois sauce paprika*[5,6]	*VG: Galette de soja sauce tomate*[5,13]	Cappelleti tofu épinards[5,6,13]	
Coquillettes[5] et emmental râpé[6]	Haricots beurres	Céréales méditéranéennes[5]		Petits pois carottes
X	Saint Nectaire[6]	Crème dessert praliné[6]	Edam[6]	Kiri[6]
Brownie chocolat et noix de pécan[4,5,10,13]	Kiwi	X	Banane	Orange

lundi, 9 novembre	mardi, 10 novembre	mercredi, 11 novembre	jeudi, 12 novembre	vendredi, 13 novembre
	Mater're, ma santé !			
X	Carottes râpées vinaigrette[9,14]		Céleri rémoulade[2,6,9,10,14]	Salade de perles, concombres et olives vertes[5,9,14]
Quiche Lorraine[5,6,10]	Haricots rouges sauce mexicaine[12]	FERIE	Filet de merlu sauce hollandaise[2,5,6,10,11]	Sauté de bœuf sauce marengo[5,6,14]
VG : Tarte aux oignons[5,6,10]			*VG: Saucisse végétale*[5]	*VG : croc tofu à la provençale aux protéines de tofu et soja*[5,13]
Ratatouille	Riz[6]		Potatoes spicy	Haricots verts
Yaourt nature[6]	Babybel[6]		Fromage frais aux fruits[6]	Port Salut[6]
Pomme	Donut au sucre[5,6]		Pêche en sirop	Banane

Les **allergènes présents**, selon les données fournisseurs, sont numérotés de **1 à 14**.
Les 14 allergènes sont susceptibles d'être présent à l'état de trace pour l'integralité du menu

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

ATTENTION : Les menus peuvent être modifiés selon les approvisionnements.

La présence de fève dans une composante est indiquée par le lettre F à la suite des allergènes

1 Arachide
2 Céleri
3 Crustacés
4 Fruits à coque
5 Gluten
6 Lait
7 Lupin
8 Mollusque
9 Moutarde
10 Œufs
11 Poisson
12 Sésame
13 Soja
14 Anhydride sulfureux /sulfites

Pain pavé[5] les lundis, mercredis et jeudis
Pain de campagne[5] les mardis et vendredis

VG Repas végétarien

Menu végétarien
Pêche durable MSC

Viandes françaises
Œufs français
Label rouge
Agriculture biologique
Appellation d'Origine Protégée (AOP)

Certification de niveau 2 (CE2)
Haute valeur environnementale (HVE)