










## MENU SEMAINE DU 22 NOVEMBRE AU 26 NOVEMBRE 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CRÊPES GOURMANDES</p> <p>RÔTI DE DINDE CAROTTES</p> <p>YAOURT NATURE BIO CONFITURE POMMES</p> 	<p>SALADE D'ENDIVES</p> <p>STEAKS HACHÉS FARFALLES BIO</p> <p>EMMENTAL</p> <p>PÊCHES AU SIROP</p> 	<p>SOUPE À LA TOMATE </p> <p>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU THON </p> <p>TARTARE AIL ET FINES HERBES</p> <p>CLÉMENTINE</p> 	<p>FEUILLETÉ JAMBON FROMAGE</p> <p>RÔTI DE PORC PETITS POIS</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT  BISCUITS</p> 

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 novembre 2008) . Les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants : Blé et Gluten Œuf Poissons Lait et produits à base de lait, fruits à coques, Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja et produits à base de Soja Céleri Moutarde Graines de sésame Lupin Mollusques et produits à base de Mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Les repas peuvent variés selon les arrivages et/ou des problèmes techniques Dessert ou plat fait maison

 **Produit issu de l'agriculture.**  
 **Dessert ou plat fait maison.**