







Pour les mois de Novembre 2022, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
 Du 31/11/22 au 06/11/22	<b><i>Vacances de la Toussaint 2022</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2022</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2022</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2022</i></b>	<b><i>Vacances de la Toussaint 2022</i></b>
 Du 07/11/22 au 13/11/22	<b>Menu « Halloween »</b> Pizza Mozzarella Rôti de porc à la Diable Citrouille gratinée Éclair au chocolat	Salade automnale <b>Pâtes Bio</b>  et sa sauce Auvergnate Fromage à la coupe Ananas au sirop 	<b>Salade fête et perles</b>  Saucisses de Strasbourg Lentilles Paysanne Fromage Crème dessert	Rosette Parmentier de Poisson aux aromates Fromage à la coupe <b>Compote Bio</b>  	<b>Férial</b> <b>11 Novembre</b> <i>Armistice 1<sup>er</sup> guerre Mondiale</i>
 Du 14/11/22 au 20/11/22	<b>Salade quinoa et céréales</b> Galette fromagère Duo de choux à l'huile d'olive <b>« Fruit de saison »</b>   	Salade Batavia aux croûtons Couscous Marocain Liégeois	Salade Mozzarella Raviolis à la Napolitaine Fromage râpé Fromage à la coupe Fruit	Jambon Duo de haricots persillés Fromage à la coupe <b>Fruit Bio</b> 	Macédoine de légumes Hoki et crème de Potimarron <b>Riz Bio</b>   Fromage à la coupe Tartes aux poires et amandes
Du 21/11/22 au 27/11/22	Cuisse de poulet rôtie Petit pois à la Française Fromage à la coupe <b>Fruit bio</b>  	Salade de pois-chiche Omelette Poêlée Automnale <b>Yaourt Bio</b>  	<b>Betteraves Bio</b>  Sauté de porc chasseur Polenta Fromage Île flottante	Crudités de saison Fish and Chips Pomme de terre Sweet Crumble de pommes et sa chantilly	<b>Salade de Haricots verts Bio</b> Lasagnes Napolitaine Fromage à la coupe <b>« Fruit de saison »</b>  

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

