



























Novembre 2023

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 30/10/23 au 05/11/23	<i>Vacances de la Toussaint 2023</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2023</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2023</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2023</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2023</i>
Du 06/11/23 au 12/11/23	Céleri rémoulade Saucisses de Strasbourg Ecrasé de courges d'Artigues Yaourt aromatisé  	Betteraves bio en salade Spaghetti et sa Bolognaise Fromage à la coupe Ananas au sirop 		Colin à la Normande Carottes bio au naturel Fromage à la coupe Compote Bio  	Salade de perles à l'aneth Quenelles sauce Aurore Brocoli au naturel Fruit 
Du 13/11/23 au 19/11/23	Salade de blé bio Galette fromagère Haricots persillés à la forestière « Fruit de saison »   	<i>Menu Oriental</i> Couscous garni <i>(Légumes, boulette, poulet...)</i> Semoule bio Fromage Salade de fruits aux orange et à la cannelle		Salade de pâtes Jambon de Paris Gratin de chou fleur à l'emmental Yaourt bio 	Macédoine de légumes Hoki et crème de Butternut Riz Bio Flan nappé caramel  
Du 20/11/23 au 26/11/23	Carottes râpées La Daube de bœuf à la Provençale Polenta Liégeois vanille	Taboulé bio Omelette Petit pois à la Française Laitage Bio  		Poisson pané Poêlée Automnale Fromage Crumble de pommes et sa chantilly 	Pizza Cuisse de poulet rôtie Épinards à la crème Fruit bio 

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"

