











Novembre 2024

	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 21/10/24 au 03/11/24	<i>Vacances de la Toussaint 2024</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2024</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2024</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2024</i>	<i>Vacances de la Toussaint 2024</i>
Du 04/11/24 au 10/11/24	Céleri rémoulade Saucisses de Strasbourg Ecrasé de courges d'Artigues Yaourt aromatisé	Betteraves bio en salade Spaghetti et sa Bolognaise Fromage à la coupe Fruit		Colin à la Normande Carottes bio à la ciboulette Fromage à la coupe Compote Bio	Salade de perles à l'aneth Quenelles sauce Aurore Brocoli au naturel Fruit 
Du 11/11/24 au 17/11/24	Salade de blé (Ebly) bio Galette fromagère Haricots persillés à la forestière « Fruit de saison » 	Menu Oriental Couscous garni (Légumes, boulette, poulet...) Semoule bio Fromage Salade de fruits à la cannelle		Salade de pâtes Jambon de Paris Gratin de choux fleur à l'emmental Yaourt bio	Hoki et crème de Butternut Riz Bio Fromage à la coupe Flan nappé caramel
Du 18/11/24 au 24/11/24	Salade de choux Rôti de porc aux olives Polenta Liégeois vanille	Taboulé bio Omelette Poêlée Automnale Laitage Bio 		Nugget's de poulet Petit pois à la Française Fromage Crumble de pommes et poires et sa chantilly	Pizza Merlu au four 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"