**MENUS DU MOIS DE Novembre**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
|  Lundi 2 | **Mardi 3** | **Mercredi 4** | **Jeudi 5** | **Vendredi 6** |
| Endives aux noixSteak Haché FritesF1Compote | Carottes râpéesAB.svgQuenelles champignonsGratinéPâtisserie | Salade verte au bleuCouscousFruits aux sirop | Pique-nique | Tarte au fromagePoisson FraisHaricots vertsAB.svgFruit |
| Lundi 9 | **Mardi 10** | **Mercredi**  | **Jeudi 12** | **Vendredi 13** |
| Salade verteCalamar a la bisqueRizC:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngF1Compote | Salade de pois chicheCéréales champignons Petits poisF2FruitAB.svg | **FERIé** | Œufs dur mayoRissolette de veauPuréeF3AB.svgFruit | Soupe de vermicelleBœufCarottesF1C:\Users\mairie\Desktop\Logo_AOC.jpgFruit |
| Lundi 16 | **Mardi 17** | **Mercredi 18** | **Jeudi 19** | **Vendredi 20** |
| Salade de lentillesMix de céréales et Haricots vertsF3AB.svgFruit | Soupe de légumesSauté de BœufRizC:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngF1Fruit | TabouléEndives au jambonF1Fruit | Salade verteAB.svgemmentalChoucrouteClafoutis mirabelle | Salade de pâtesPoisson fraisPoêlé de légumes F2fruit |
| Lundi 23 | **Mardi 24** | **Mercredi 25** | **Jeudi 26** | **Vendredi 27** |
| Feuilleté fromageOmelettesChampignonsFruit | ConcombrePouletPatesF1C:\Users\mairie\Desktop\logo-aop.jpgCompote | Salade verteAB.svg emmentalLasagneCrème dessert | Rosette beurrePoisson en sauceRizC:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngF1Fruit | Soupe de vermicelleVeau marengoSalsifisF3AB.svgFruit |

Produit Laitier 1 : plus de 150 mg de calcium
Produit Laitier 2 : entre 100 mg et 150 mg de calcium
Produit Laitier 3 : moins de 100 mg de calcium

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

****Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison.
 Produit issu de l’agriculture biologique  Indication géographique protégée Appellation d’origine contrôlé Appellation d’origine protégé

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration