

Semaine du 18 novembre 2024 au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Crêpe au fromage ■ Poulet rôti fermier ■ ■ ■ OU Pois chiches/ lentilles ■ Méli mélo de légumes d'hiver ■ ■ Fruit 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Oeufs mayonnaise et salade verte ■ Couscous de légumes ■ Semoule ■ Fromage blanc aux fruits "Blaslay" ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Betteraves vinaigrette ■ Dés de colin à la béarnaise ■ Pâtes "penne" ■ Fromage ■ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Radis beurre ■ Steak haché ■ ■ ■ ■ OU Carré de seitan ■ ■ Chou-fleur béchamel ■ Flan pâtissier de l'UPC (lait "Neuilly-le-Brignon") ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade verte emmental ■ Dos de cabillaud au beurre persillé ■ Pommes de terre crème d'échalotes "Montmorillon" ■ ■ Pêches au sirop

Légende : ■  Label rouge ■  Produit bio ■  A.O.P. ■  Circuit court ■  V.D.F. ■  Origine U.E.

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)