






















## MENU NOVEMBRE Bâtiment Central

	Du 8 au 12	Du 15 au 19	Du 22 au 26	Du 29/11 au 30/11
<b>L U N D I</b>	8 Potage st germain 9 Pâtes à la sauce 4.5 vénitienne 1 Fromage râpé 4.5 Flan caramel 4.5  	15 Potage brabançon 9 Dinde 1 Haricot à la tomate 1 Pommes sautées 1 Yaourt sucré 4.5  	22 Potage concombre 9 Pâtes 2 à la sauce napolitaine 4.5 Gruyère 4.5 Compote de fruits  	<b>Journée pédagogique EM &amp; EP</b>
<b>M A R D I</b>	9 Potage poireaux 9 Blanc poulet 1 Compote Pommes nature Gaufre 4.5.7.10 	16 Potage crécy 9 Nugget volaille 2 Pâtes au pistou 2 Sauce au fromage 4.5 Cake 4.5.7.10 	23 Potage campagne 9 Saucisses 1.4.5 Trio de légumes 1 Pommes vapeur Frangipane 5.4.7.10 	
<b>J E U D I</b>	<b>11 novembre ARMISTICE</b>	18 Potage tomates 9 Noix de poulet 1 Carottes 1 Purée 4.5 Fruits  	25 Potage Niçois 9 Etuvé à l'aigre doux 1 Semoule 1.2 Fruit de saison  	
<b>V E N D R I</b>	12 Potage volaille 9 Poisson pané 1.2.6 tartare 1.5.14 Petits pois 1 - Purée 4.5 Pudding chocolat 4.5  	19 Potage courgette 9 Burger 1 Chou-fleur béchamel 4.5 Pommes nature Fromage blanc fruits 4.5  	26 Potage verdurette 9 Filet de volaille 1 Epinards crème 4.5 Purée 4.5 Yaourt fruits 4.5  	

Le traiteur se réserve le droit modifier le menu suivant le marché

14 allergènes à déclaration obligatoire :

- 1 Arachides et produits à base d'arachides
- 2 Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
- 3 Crustacés et produits à base de ces céréales
- 4 Lait et produits à base de lait, y compris le lactose
- 5 Œufs et produits à base d'œufs
- 6 Poissons et produits à base de poissons
- 7 Soja et produits à base de soja
- 8 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/litre
- 9 Céleri et produits à base de céleri
- 10 Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- 11 Graines de sésame et produits à base de sésame
- 12 Graines de lupin et produits à base de graines de lupin
- 13 Mollusques et produits à base de mollusques
- 26 Tomates