

## Menus de la semaine

**04/11/2019**

**au**

**08/11/2019**



**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Hors d'œuvre	<b>EMINCE DE VOLAILLE SAUCE ECHALOTE</b>	<b>DUO DE HARICOTS EN SALADE</b>	<b>SALADE DE PDT ET THON VGT</b>	<b>SALADE DE PATES SUEDOISE</b>	
Plats protidiq	<b>POEELE DU MARCHE</b>	<b>RISSOLETTE DE PORC</b>	<b>CORDON BLEU</b>	<b>ROUGAIL DE SAUCISSE</b>	<b>FILET DE POULET</b>
Accompagnem ts	<b>RIZ PILAF</b>	<b>RATATOUILLE BRETONNE</b>	<b>LEGUMES CAMPAGNARDS</b>	<b>RIZ CREOLE</b>	<b>TORTIS</b>
Légumes	<b>PETIT BEURRE</b>		<b>NOUILLES</b>		
Desserts	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>	<b>DESSERTS AU CHOIX</b>

M  
en  
us  
su  
sc  
ep  
tib  
les  
d'  
êt  
re  
m  
od  
ifi  
és  
sel  
on  
ap  
pr  
ov  
isi  
on  
ne  
m  
en  
ts

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »