

## Menus de la semaine

**11/11/2019**

**au**

**15/11/2019**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Hors d'œuvre	Ø	<b>CAROTTES RAPEES ET MAIS</b>	<b>ROSETTE</b>	<b>SALADE MARCO POLO</b>	<b>GALETTE JAMBON FROMAGE</b>
Plats protidiq	Ø	<b>NORMANDIN DE VEAU SAUCE NICOISE</b>	<b>PORC AU JUS VPF</b>	<b>POISSON PANE</b>	<b>CHIFFONNADE ICEBERG</b>
Accompagnements	Ø	<b>RIZ PILAF</b>	<b>LEGUMES A LA CAMARGUAISE</b>	<b>POMMES DE TERRE LAMELLES</b>	<b>ENDIVES BECHAMEL</b>
Légumes	Ø	<b>BROCOLIS</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>		<b>GOUDA / SAINT PAULIN</b>
Desserts	Ø	<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. »