

## Menus de la semaine

**25/11/2019**

**au**

**29/11/2019**



	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b> VENDREDI</b>
Hors d'œuvre	<b>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</b>	<b>SALADE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>SAUMON A L'OSEILLE</b>	<b>TABOULE</b>	
Plats protidiques	<b>TARTIFLETTE (P.Complet)</b>	<b>CHILI SIN CARNE</b>	<b>POEELE MARAICHERE</b>	<b>SAUCISSE</b>	<b>AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MASSALA</b>
Accompagnements	<b>Ø</b>	<b>RIZ PILAF</b>	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	<b>JULIENNE DE LEGUMES</b>	<b>TORTIS</b>
Légumes	<b>Ø</b>			<b>BOULGOUR</b>	<b>SAINT PAULIN</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. »