

Menu

Mois : du lundi 16 au vendredi 27 Novembre
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 16 au vendredi 20 novembre 2026	- Salade de coquillette (1,3,7) - Gratin de choux fleur (1,7) - Steak haché sauce poivre (7) - Fruit	- Betterave rouge (10) - PDT Farcies aux épinard (7) - Omelette (3,7) - Fromage & confiture (7)	- Salade composée (1,3,7) - Boeuf bourguignon (1,7) - potatoes - Compote	- Oeuf dur & créme de thon (3,4) - Fish & chips (1,3,4) - Riz aux légumes - Créme dessert (7)	- Soupe a l'oignon (7) - Blanquette de Veau & légumes (1,3,7) - Riz - Eclair au chocolat (1,3,7)
Du lundi 23 au vendredi 27 Novembre 2026	- Salade d'automne (1,7,5) - Pilon de poulet - Paella (2,4) - Fruit	- Terrine de campagne - Sauté de poulet sauce gorgonzola - Pate (1,3) - tarte aux pommes (1,3,7)	- Salade & toast de rilette de porc - Gratin de PDT & courge - saucisse de Toulouse (7) - petit suisse (7)	- Pizza (1) - Lasagne de boeuf (1,3,7) - Salade verte - Tiramisu (1,3,7)	- Velouté de légumes - Quiche aux chèvre (1,3,7) - Pdt rissolées - Fromage & fruit (7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

* : Produits EGALIM
* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire , situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



