

MENUS DU 2 NOVEMBRE AU 18 DECEMBRE 2020 REPLACEMENTS POUR LES REPAS SANS PORC ET SANS VIANDE

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
NOVEMBRE 2020	DU 2 AU 6		ŒUF DUR MAYONNAISE				ENTREE SANS VIANDE
			SAUCISSE DE VOLAILLE		EMINCE DE DINDE A LA DIJONNAISE		PLAT SANS PORC
		BOULETTE DE SOJA SAUCE FLAMANDE	NUGGETS DE BLE	FALAFELS SAUCE TOMATE	GALETTE A L'ITALIENNE		PLAT SANS VIANDE
	DU 9 AU 13	EMINCE DE DINDE A LA DIJONNAISE		FERIE			PLAT SANS PORC
		GALETTE A L'ITALIENNE				BOULETTE DE LENTILLES JAUNES AU PAPRIKA	PLAT SANS VIANDE
	DU 16 AU 20				ŒUF DUR MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC / SANS VIANDE
				SAUCISSE DE VOLAILLE			PLAT SANS PORC
		PANE DU FROMAGER	PALET MONTAGNARD SAUCE DU JOUR	BOULETTES DE RIZ AUX EPICES EN SAUCE	QUENELLES NATURE SAUCE A L'ANCIENNE		PLAT SANS VIANDE
	DU 23 AU 27			ROULADE DE SURIMI MAYONNAISE			ENTREE SANS PORC
				CRUDITE VINAIGRETTE			ENTREE SANS VIANDE
						OMELETTE	PLAT SANS PORC
		FALAFELS EN SAUCE		NUGGETS DE BLE	PALET MARAICHER		PLAT SANS VIANDE
DECEMBRE 2020	DU 30/11 AU 4/12				SAUTE DE VOLAILLE (VVF) AU CIDRE		PLAT SANS PORC
				LASAGNES DE LEGUMES	BOULETTES DE LENTILLES JAUNES EN SAUCE	PANE DU FROMAGER	PLAT SANS VIANDE
	DU 7 AU 11				SAUCISSE DE VOLAILLE		PLAT SANS PORC
		BOULETTE DE SOJA SAUCE PROVENCALE		PENNES ET LENTILLES SAUCE TOMATE	PALET MONTAGNARD	NUGGETS DE BLE	PLAT SANS VIANDE
	DU 14 AU 18				TERRINE AUX 3 LEGUMES ET MAYONNAISE		ENTREE SANS PORC / SANS VIANDE
MIJOTE DE VOLAILLE (VVF) AUX CHAMPIGNONS						PLAT SANS PORC	
PALET A L'ITALIENNE		FALAFELS EN SAUCE	BOULETTES DE LEGUMES SAUCE ORIENTALE	QUENELLES NATURE SAUCE AUX MARRONS		PLAT SANS VIANDE	

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.