



Semaine du 21 au 25 novembre 2022

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Collation	Potage aux légumes d'hiver	Potage au chou-fleur-bio-, pois chiches	Potage aux potimarron, patates douces -bio-	Potage aux tomates -bio-	Banane
Plat	Pâtes aux courgettes, parmesan et graines de potiron 	Rôti de porc, sauce aux pruneaux, purée aux carottes -bio- (*7)	Pâtes jambon/fromage et petits pois (*1,7)	Ragout de courgettes aux légumineuses au basilic et oignons rouges 	Pilon de poulet, riz sauce tomates
Dessert	Orange -bio-	Yaourt -bio- (*7)	Fruit	Cake au yaourt maison (*1,3,7)	Mini chou (*1,3,7)
Goûter	Fruit	Barres de céréales + Fruits secs (*1,7,8)		Galette de riz + raisin	Tartines au choco

Les menus sont adaptés pour les enfants présentant des allergies à certains aliments.

*Légende



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Végétarien



Fruits à coque
8



Céléri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



Lupins
13



Mollusques
14



Cuisine du monde