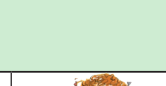


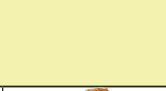
Novembre &

décembre 2020

Collège

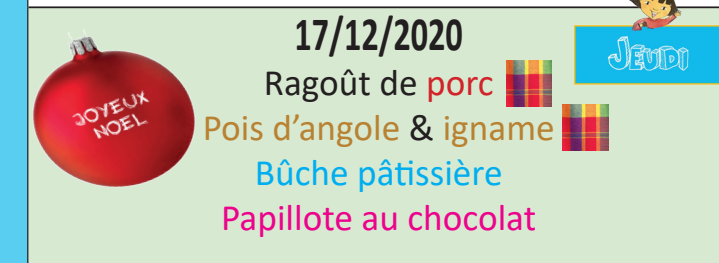
 09/11/2020 Poulet rôti au jus Purée de patate douce Emmental Prune Reine Claude	 10/11/2020 Bolognaise végétarienne : Légumes, boulettes de soja, pâtes (spaghetti) & fromage Moelleux au chocolat Pomme golden
 12/11/2020 Hamburger de veau au jus Haricots verts & pomme-de-terre Floup au lait Banane	 13/11/2020 Pimentade de dorade Riz créole Yaourt velouté mangue Madeleine nature

 30/11/2020 Lasagne végétarienne : Légumes, pâtes (lasagne), égrené de soja Édam Raisin rosé	 01/12/2020 Poulet rôti au jus Purée de cristophine Flan vanille nappé caramel Pomme rouge
 03/12/2020 Couscous d'agneau Légumes couscous & semoule Petit pot vanille/fraise Biscuit fourré chocolat	 04/12/2020 Pimentade de dorade Riz créole Yaourt nature sucré Compote de pomme

 16/11/2020 Chili végétal Dachine Samos Mandarine	 17/11/2020 Blanquette de veau Pâtes torti au fromage Flan caramel gélifié Compote pomme/goyave
 19/11/2020 Saucisses chipolata grillées Purée de pomme-de-terre Vache-qui-rit Banane	 20/11/2020 Poisson en paella Riz safrané aux petits légumes Beignet au chocolat Raisin rosé

 07/12/2020 Chili végétal Riz Flan chocolat gélifié Orange	 08/12/2020 Côte de porc sauce créole Petits pois & carottes Yaourt aromatisé fraise Pomme golden
 10/12/2020 Saucisses chipolata grillées Lentilles à la créole Kiri Banane	 11/12/2020 Chiquetaille de poisson sauce oignon Ti-nain Beignet au chocolat Compote de pomme

 23/11/2020 Hachis végétarien : Légumes, égrené de soja Yaourt aromatisé goyave Pomme golden	 24/11/2020 Tomate farcie à la viande Riz créole Samos Mandarine
 26/11/2020 Émincé de poulet sauce forestière Carotte & pomme-de-terre Flan coco gélifié Prune Reine Claude	 27/11/2020 Saumon sauce créole Giraumonade Emmental Banane

 14/12/2020 Hachis végétarien : Légumes, égrené de soja Fromage blanc sucré Prune Reine Claude	 15/12/2020 Cordon bleu de dinde au fromage Printanière de légumes Yaourt velouté goyave Raisin rosé
 17/12/2020 Ragoût de porc Pois d'angole & igname Bûche pâtissière Papillote au chocolat	 18/12/2020 Marlin sauce pimentade Riz créole Samos Mandarine

Changement de menu :
En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.
Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Allergènes :
Présence possible dans nos menus de :
• Céréale contenant du gluten,
• Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
• Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
• Anhydride sulfureux et sulfites.

Symboles :
 Circuit court : produit local
 Agriculture biologique
 Menu végétarien

Code «couleurs» :
• Cruauté
• Protéine animale (viande, poisson, œuf)
• Légume vert, cuit ou fruit cuit
• Féculent, céréale, légumineuse
• Produit laitier
• Produit sucré
• Entrée +15% lipide