



Du 18 au 22 novembre 2024

Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	ALLERGENE
Lundi		Mini pizza fromage Emincé de porc Carottes à la crème Orange	Crudités Spaghetti bolognaise Crème dessert	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mardi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Laitue Frites/légumes verts Poulet Petit pot	Assiette de crudités Jambon à la russe Vermicelles au lait	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mercredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Crudités Hachis parmentier Compote de fruits	Soupe de pied Omelette parmentier Crème de maïs	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Jeudi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Thon mayonnaise Ailes de dinde Semoule / ratatouille Salade de fruits maison	Crudités Pois cassés Emincé de bœuf Pain perdu	Lait/œufs Sulfites Moutarde Gluten
Vendredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Salade haricots verts Court-bouillon de poisson Légumes pays Gâteaux aux fruits		Sulfites Moutarde Gluten

La Provisseure

Odile PIERRE-CHARLES

Le Gestionnaire

C. Aricat
Claudi ARICAT

* Sous réserves de modifications.

