

**Menus**

**Semaine du 13 novembre 2023 au 17 novembre 2023**

	Arachide	Céleri	Crustacés	Fruits à Coques	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Porc	Sésame	Soja	Sulfite
<b>lundi 13 novembre</b>															
<b>Menu Plaisir</b>															
Salade de Pois Chiches Bio aux Agrumes									P						P
Saucisse Ariègeoise Terroirs		T										P			
Purée de Légumes Bio		P				P									
0															
Fruit de Saison Bio *															
<b>mardi 14 novembre</b>															
<b>Menu Végé</b>															
Velouté de Légumes Bio Mixés		P				P									
Gratin de Choux Fleurs Bio Béchamel sur Lit de Pomme de Terre au Fromage Terroirs Bio				P	P	P									
Plat Complet															
Camembert AOP *						P									
Panna Cotta Bio aux Fruits Rouge															
<b>mercredi 15 novembre</b>															
<b>Menu Centre de Loisirs</b>															
Betteraves Rouge Bio *									P						P
Rougail Réunionnais Bio				T	P	P				T		P		T	
Semoule Bio				P					P						P
Fruit de Saison Bio *															
Atelier Goûter : Quatre - Quart aux Pommes															
<b>jeudi 16 novembre</b>															
<b>Menu Région de France</b>															
Salade Verte Bio * & Croustons (servis à part)									P						P
Sauté Veau Marengo (Maison)		P			P										
Coquillettes Bio					P	P									
Yaourt Nature Terroir Bio *						P									
<b>vendredi 17 novembre</b>															
<b>Salut Les Petits Pêcheurs</b>															
Saucisson Cuit Saverdunois Cornichons		T										P			P
Coquille de la Mer Sauce Normande		T	P	T	T	P		P	T	T	P		T	T	
Riz aux Petits Légumes Bio		P				P									
Fruit de Saison Bio *															

Susceptibles, éventuelles de Contenirs des Traces....Fabriqué dans une cuisine qui utilise....Contaminations Croisées....Produits et ou à base de Présences....

**Plat Complet Attention : Mélange**

**Le menu du mercredi est susceptible d'être modifié en fonction des stocks**

Viande

P

Viande

Viande

P

Viande

P

Viande

P

L'alicuit de canard

LE VÉRITABLE FÉNÉTRA DE TOULOUSE