MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 45 / 46



LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Macédoine de légumes [6 8 11] Parmentier à la joue de porc confite [6] Salade [11] Crème vanille [6 8] Fruit	Potage aux légumes [6] Paëlla [3] Salade [11] Fromage [6] Fruit	Salade de pâtes tomate [4 11] Pané de blé épinard [4 6 8] Purée de butternut [6] Fromage [6] Compote	Quiches Lorraine [4 6 8] Steak de veau Haricot vert Fromage blanc [6] Gâteaux [4 6 8]	Carottes râpées [11] Filet de lieu noir [6 9] Céréales gourmandes [4] Salade [11] Fromage [6] Fruit
LUNDI 9 NOVEMBRE	**MARDI 10 NOVEMBRE**	**MERCREDI 11 NOVEMBRE**	**JEUDI 12 NOVEMBRE**	**VENDREDI 13 NOVEMBRE**
Choux fleurs à la crème [6 8 11] Sauté de porc [6] Lentilles Salade [11] Fromage [6] Cocktail de fruit	Quiches aux fromages [4 6 8] Cœur de merlu [6 9] Purée de patate douce [6] Yaourt [6] Fruit	COMMÉMORATION DE L'ARMISTICE DE 1918	Potage aux potirons Pavé de lentilles corail [4 8] Gratin de brocolis [6] Fromage [6] Tartes fines aux pommes [4 6 8]	Salade de betteraves [11] Emincé de bœuf Coquillettes [4] Salade [11] Fromage [6] Fruit

Produits locaux BIO : La p'tite Fabrique, Bio Frêche, Le point du jour
Produits locaux : Pains et délices, Les Vergers de la Galonnière, Tradition du Lys
Pêche responsable
Toutes nos viandes sont d'origine France sauf l'agneau UE

Les Allergènes :

1 - Arachide	6 - Lait	11 - Moutarde
2 - Céleri	7 - Lupin	12 - Sésame
3 - Crustacés	8 - Œufs	13 - Soja
4 - Gluten	9 - Poisson	14 - Sulfites
5 - Fruits à coques	10 - Mollusques	