



## Semaine du 25 au 29 novembre 2024

		Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>Sans Viande</b>	<b>Entrée</b>	Taboulé  5-14	Salade verte, croutons, dès de fromage  5-6-9-14	Betteraves vinaigrette 9-14	Carottes râpées **  9-14	Terrine de legume 5-6
	<b>Plat</b>	Tarte au fromage  5-6-10	Lasagne au saumon 5-6-10-11	Nugget vegetal 5	Haché vegetal sauce tomate 5-14	Filet colin à la provençale  11
		Jardinière de légumes 6		Ebly 5-6	Choux-fleurs persillés 6	Petits pois à la française  6
<b>Avec Viande</b>	<b>Entrée</b>	Taboulé  5-14	Salade verte, croutons, dès de fromage  5-6-9-14	Betteraves vinaigrette 9-14	Carottes râpées **  9-14	Pâté croute cornichon 5-6-10
	<b>Plat</b>	Tarte au fromage  5-6-10	Roti de porc sauce charcutière  jus=2-5-6-9-10-14	Volaille tandoori  jus=2-5-6-9-10-14	Veau marengo  jus=2-5-6-9-10-14	Filet colin à la provençale  11
		Jardinière de légumes 6	Tagliatelles  5-6-10	Ebly 5-6	Choux-fleurs persillés 6	Petits pois à la française  6
<b>Produit laitier</b>	Yaourt nature  6		Brebis 6	Kiri bio  6	Emmental bio  6	
<b>Dessert</b>	Fruit de saison  3-5-6-10	Muffin chocolat 3-5-6-10	Fruit de saison  3-5-6-10	Fruit de saison  3-5-6-10	Fruit de saison  3-5-6-10	



Agriculture biologique



Indication géographique protégée



Viande Française



Fait maison

\* Sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement



Produit de Savoie



Région ultrapériphérique



Label Rouge

\*\* sauce salade servie à part



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Issu de la pêche durable



Issu d'une exploitation de haute valeur environnementale

**Listes des allergènes :**

- 1 . Arachide
- 2 . Céleri
- 3 . Fruits à coque

- 4 . Fruits de mer / Crustacés
- 5 . Gluten (blé)
- 6 . Lait / Lactose

- 7 . Lupin
- 8 . Mollusques
- 9 . Moutarde

- 10 . Oeuf
- 11 . Poisson
- 12 . Sésame

- 13 . Soja
- 14 . Sulfites et Anhydride sulfureux