

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 du 03/11 au 07/11	macédoine de légumes mayonnaise émincé de veau à la basquaise coquillettes bio à la tomate vache qui rit bio fruit de saison bio	concombre bio à la crème ciboulette dos de colin sauce normande brocolis persillés Agriconfiance crème dessert chocolat bio madeleine bio	salade de chou blanc et tomate vinaigrette œuf brouillé pommes de terre à la saladaise cantal AOP purée de pomme banane bio	salade de riz thon maïs tomate vinaigrette sauté de poulet bio au lait de coco haricot vert persillé Agriconfiance rondelé nature bio yaourt à la vanille de Madagascar bio
 du 10/11 au 14/11	salade coleslaw yummy falafel purée de potimarron bio babybel bio yaourt nature sucré bio	Armistice 1918	salade d'endive emmental œuf tomate raisin sec à la vinaigrette carbonade flamande de bœuf bio pommes de terre vapeur bio gaufre au nutella	salade marco polo dos de colin MSC sauce bonne femme carotte vichy CE2 édam bio fruit de saison bio
 du 17/11 au 21/11	salade de perles de surimi et crevettes filet de poulet LR à la crème bio brocolis persillés Agriconfiance à la crème bio yaourt à la vanille bio fruit de saison	salade de chou rouge à la vinaigrette omelette bio coquillettes bio au fromage bio cantal AOP purée de pomme poire bio	Menu à thème : Le Beaujolais salade de batavia aux noix, tomates et croûtons bœuf bourguignon LR duo de pommes de terre champignons fromage bio tarte aux poires maison	chou fleur à la vinaigrette colin d'Alaska pané semoule + légumes couscous emmental bio yaourt aromatisé bio
 du 24/11 au 28/11	carotte râpée vinaigrette escalope de porc HVE de montagne petits pois carottes HVE saint môret bio mousse au chocolat bio	piémontaise maison bio pavé de hoki MSC sauce beurre blanc poelée de quinoa et légumes cuisinés yaourt aux fruits mixés bio fruit de saison bio	céleri rave râpé au cremet d'Anjou émincé de veau macaroni bio au beurre bio gouda bio crème dessert à la vanille bio	œuf dur bio sauce cocktail curry de potiron aux lentilles et riz petit suisse nature fruit de saison bio

BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, Agriconfiance, HVE, CE2, Pays de Loire, MSC=pêche durable.....)	MENU VEGETARIEN	produits de saison	plat maison
--	------------------------	--------------------	-------------

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent
RETROUVER les traçabilités et la liste des allergènes sur le site du portail famille <https://sudvendeelittoral.innoenfance.fr/portailsudvendeelittoral/>