



**Mercredi 7 Novembre**

Rôti de volaille au romarin

Petits pois au jus

**Bournette du Vercors**

**Banane**

**Mercredi 14 Novembre**

Escalope viennoise

Gratin de choux fleurs

Yaourt aux fruits

**Pomme**

**Mercredi 21 Novembre**

**Salade verte**

Bœuf braisé au jus

Pommes de terre du chef

**Bleu d'Auvergne**

**Mercredi 28 Novembre**

Salade niçoise

Ravioli de bœuf sauce tomate

& fromage râpé

**Fromage blanc**



**Mercredi 5 Décembre**

Radis & sel

Saucisse de Toulouse

**Carottes braisées**

Fromage

**Mercredi 12 Décembre**

Salade de choux & pommes

Escalope de porc grillée

Lentilles au jus

**Banane**


**Mercredi 19 Décembre**

Taboulé

Paupiette de dinde au jus

Gratin de brocolis

Yaourt nature



Nos viandes de porc, de bœuf et de dinde sont d'origine Française.  
Les produits locaux de notre région sont indiqués en marron  
Les produits issus de l'agriculture biologique sont indiqués en vert

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfants souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux service gestionnaire de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des produits de saison et sous réserve de nos aprovisionnementments