

















NOM

sem 46

semaine du 13 au 19 novembre 2017

	MENU A	MENU B
LUNDI 13-nov	  potage carottes râpées rôti de porc torsades bio au jus fromage yaourt bio au sucre de canne	 potage piémontaise à la saucisse de Strasbourg alouette de bœuf chou fleur bio béchamel fromage fruit
MARDI 14-nov	 potage feuilleté aux champignons filet de hoki sauce aux agrumes endives braisées fromage compote bio	  potage endives en salade omelette bio au fromage riz bio et ratatouille fromage crème au chocolat artisanale du Pays Basque
MERCREDI 15-nov	 potage asperges rôti de dinde au jus petits pois à la française fromage poire pochée au vin	 potage poireaux vinaigrette lasagnes bolognaise salade verte fromage laitage
JEUDI 16-nov	 potage mousse de foie sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio fromage fruit	 potage champignons à la grecque lomo grillé lentilles fromage yaourt bio à la vanille
VENDREDI 17-nov	 potage betteraves vinaigrette parmentier de poisson julienne de légumes fromage fruit bio	 potage macédoine mayonnaise cuisse de poulet rôtie gratin de potiron bio fromage semoule au lait maison
SAMEDI 18-nov	 potage chou rouge vinaigrette tripes à la mode de Caen pommes de terre carottes fromage petits suisses bio	 potage maquereaux aux aromates nuggets de blé haricots verts bio persillés fromage fruits au sirop
DIMANCHE 19-nov	 potage pêche au thon sauté de pintadeau au poivre vert tagliatelles fromage tarte aux poires Bourdaloue	 potage céleri rémoulade chou farci au jus riz bio fromage tarte aux poires Bourdaloue

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes qui vous sont servies :

bœuf (steak, rôti) : France

veau : France

porc : Aquitaine, France

bœuf (daube) : France

mouton : France

volaille : France

aliment provenant de l'agriculture biologique



Conformément au règlement INCO, la liste des allergènes présents dans les repas est disponible sur simple demande.

MENU DIABETIQUE
semaine du 13 au 19 novembre 2017

sem 46	MENU A	MENU B
LUNDI 13-nov	potage carottes râpées rôti de porc torsades bio au jus fondue de poireaux fromage yaourt aromatisé sans sucre	potage piémontaise à la saucisse de Strasbourg alouette de bœuf chou fleur bio béchamel semoule fromage fruit
MARDI 14-nov	potage feuilleté aux champignons filet de hoki sauce aux agrumes endives braisées blé fromage yaourt nature	potage endives en salade omelette bio au fromage riz bio et ratatouille fromage fruit
MERCREDI 15-nov	potage asperges rôti de dinde au jus petits pois à la française jeunes carottes fromage poire pochée nature	potage poireaux vinaigrette lasagnes bolognaise salade verte fromage laitage aromatisé sans sucre
JEUDI 16-nov	potage mousse de foie sauté de veau à la provençale bouquets de brocolis bio polenta fromage fruit	potage champignons à la grecque lomo grillé lentilles cœur de laitue fromage yaourt nature
VENDREDI 17-nov	potage betteraves vinaigrette parmentier de poisson julienne de légumes fromage fruit bio	potage macédoine mayonnaise cuisse de poulet rôtie gratin de potiron bio orge perlé fromage petits suisses
SAMEDI 18-nov	potage chou rouge vinaigrette tripes à la mode de Caen pommes de terre carottes fromage petits suisses naturels	potage maquereaux aux aromates nuggets de blé haricots verts bio persillés flageolets fromage compote
DIMANCHE 19-nov	potage pêche au thon sauté de pintadeau au poivre vert tagliatelles poêlée de champignons fromage compote	potage céleri rémoulade chou farci au jus riz bio fromage fruit

LES COMPOSANTS DES MENUS SPÉCIFIQUES PROPOSÉS PEUVENT ÊTRE MODIFIÉS SELON LA COMPOSITION DU PRODUIT
Les desserts seront sans sucre ajouté, ou allégés en sucre

Conformément à la réglementation en vigueur, nous vous informons de l'origine des viandes qui vous sont servies :

bœuf (steak, rôti) : France
veau : France
porc : Aquitaine, France
bœuf (daube) : France
mouton : France
volaille : France

Conformément au règlement INCO, la liste des allergènes présents dans les repas est disponible sur simple demande.

L'équipe de l'EOLE vous souhaite un bon appétit