

# Menus Novembre 2024



04/11 Journée pédagogique madame Pauline

07/11 P5/6 Excellangues à Tenneville

07/11 PM1/M1 Centre culturel

11/11 Congé commémorations de l'Armistice

12/11 P4 Visite médicale

19/11 Journée pédagogique madame Nancy

19/11 Maternelles en forêt si 

25/11 Piscine M3 + groupe 1 M2

	REPAS	DESSERT	ALLERGENES
<b>L 04-11</b>	Saucisses de volaille Macaronis sauce tomate	Fruit : pommes	1-3-7-9
<b>M 05-11</b>	Salade liégeoise	Biscuit	1-3-7-9
<b>J 07-11</b>	Roti de bœuf P.de t. « grenailles » Haricots	Tiramisu	1-3-7-9
<b>V 08-11</b>	Pilons de poulet Frites Sauce poivrons	Fruit : poires	5-7-9
<b>L 11-11</b>	////////////////////	////////////////////	////////////////////
<b>M 12-11</b>	Chicons au gratin Purée	Fruit: mandarine	1-3-7-9
<b>J 14-11</b>	Chipolata P.de t. Compote de pommes	Gâteau	7-9
<b>V 15-11</b>	Tartiflette Charcuterie Salade	Fruit : pommes	1-3-7-9
<b>L 18-11</b>	Poisson au gratin Petits légumes Riz	Madeleine	1-3-4-7-9
<b>M 19-11</b>	Hachis « Parmentier »	Fruit: raisins	1-3-7
<b>J 21-11</b>	Risotto campagnard	Crème chocolat	1-7-8-9
<b>V 22-11</b>	Hamburger de poulet Frites Salade	Fruit : poires	3-5-9
<b>L 25-11</b>	Spaghettis « bolognaise »	Fruit : bananes	1-3-9
<b>M 26-11</b>	Blanquette de veau Purée champignons	Biscuits sablés	1-3-7-9
<b>J 28-11</b>	Gyros de poulet Blé	Bavarois aux fraises	1-3-7-9
<b>V 29-11</b>	Macaronis jambon Petits pois / chou-fleur	Fruit : clémentine	1-7-8-9

Les aliments composants ce menu peuvent contenir certains allergènes : 1.gluten, 2.crustacés, 3.œufs, 4.poissons, 5.arachides, 6.soja, 7.lait, 8.fruits à coques, 9.céleri, 10.moutarde, 11.graines de sésame, 12.sulfites, 13.lupin, 14.mollusques.