



MENUS



Semaine du 2/11 au 6/11/26

Menus susceptibles de modifications rendues nécessaires par les besoins du Service



		Allergènes
Lundi 2 novembre 2026	Feuilleté au Comté Brandade de poisson maison Julienne de légumes Yaourt ou fromage Fruit	-1./1.5. -5.9/ -1./ -5./5. -
Mardi 3 novembre 2026	Taboulé/Médailillon de surimi Filet de poulet BBC au curry / Dos de colin Purée de pommes de terre / Légumes sautés Yaourt ou fromage Crème dessert vanille ou chocolat	-1./9.8. -/ -./ -5./5. -5.
Jeudi 5 novembre 2026	Croc'cercueil/Velouté maudit/Migal'oeufs Vampi'croc et sa sauce sanglante Patré-appétissante/ Food rabbit moldy Yaourt à l'orange sanguine ou fromage Donut halloween ou œil de sorcière	-1.5//12.4 -1.5./1.5. -1./5. -5./5. -5.12.1
Vendredi 6 novembre 2026	Terrine de campagne/Terrine de saumon Colin aux céréales sauce citron Riz pilaf / Courgettes Yaourt ou fromage Fruit	-/12. -5.9.1/ -/ -5./5. -

IGP	AOP	BIO	RÉGIONAL	BLEU BLANC COEUR	FRANÇAIS	LABEL ROUGE

La Provisure,

Mme Laurence BOUGET

Gluten	Sulfite	Céleri	Moutard	Lactose	Lupin	Arachide	Crustacé	Poisson	Soja	Fruits à coque	Œuf	Sésame	Mollusque
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14

Le Secrétaire Général,

M. Lilian QUILLON

A noter : Les menus peuvent contenir des traces de produits allergènes suivants : céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut...), fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache...), crustacés, céleri, œufs et ovoproduits, moutarde, poissons, graines de sésame, arachides, anhydride sulfureux et sulfites, soja, lupin, lait et produits laitiers ainsi que mollusques.

Pour votre information, la composition exacte des plats servis est consultable au Self.

