



POSSONNIERE - 7755-56 - 7412 (5e)



Semaine 45 du lundi 6 novembre au vendredi 10 novembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Betterave vinaigrette 	 Œuf dur mayonnaise	 Céleri rémoulade 	 Velouté aux 8 légumes + croustons 	
Sauté de poulet sauce basquaise  <small>Oignons, poivrons, tomates, fond, ail, herbes, roux, ass</small>	 Nuggets de pois chiches + dosette de ketchup	Fricadelle sauce tomate  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	Choucroute  <small>Chou à choucroute, pommes vapeur, saucisse de strasbourg</small>	 Filet de poisson sauce beurre blanc 
 Boulgour 	 Petits pois	 Torsades 	-	 Carottes persillées + Riz
Yaourt		Yaourt aromatisé		Chanteneige
	Pâtisserie fraîche		Flan caramel	Fruit de saison



Label Rouge



Haute valeur environnementale



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »