




<b>MENUS</b> <b>Du 1<sup>er</sup> au 5 Décembre</b>				HVE		Allergènes
<b>Lundi</b>	Brocolis en salade					<b>10</b>
	Omelette au fromage	X	X			<b>3-7</b>
	Riz		X			
	Montsalvy				X	<b>7</b>
	Fruit d'automne					
<b>Mardi</b>	Mâche au gruyère					<b>10</b>
	Blanquette de poisson	X				<b>4-7</b>
	Macaroni		X			
	Gâteau au yaourt	X				<b>3-7</b>
	-					
<b>Jeudi</b>	Sardines					<b>4</b>
	Sauté de poulet	X				
	Gratin de chou-fleur	X	X			<b>7</b>
	Yaourt					<b>7</b>
	Fruit d'automne					
<b>Vendredi</b>	Potage courgette/kiri	X				<b>7</b>
	Emincés de boeuf					
	Pommes de terre/carottes à la crème		X			<b>7</b>
	Yaourt			X	X	<b>7</b>
	-					



### Liste des allergènes



FOURNISSEURS : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE —

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC