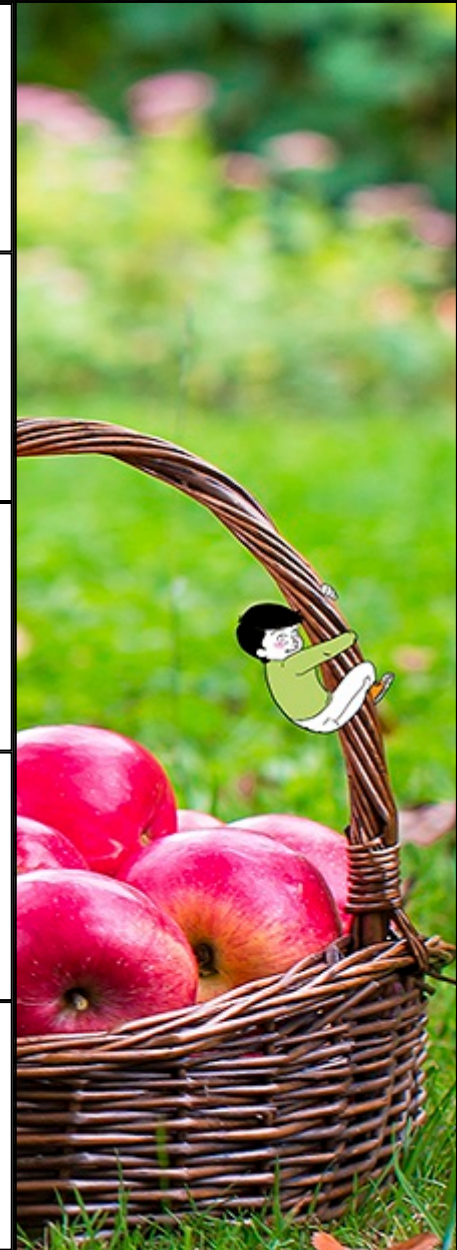


**ECOLE ETABLES**  
**Du 20/11/2023 au 24/11/2023**

Menu



Lundi

**Céleri** râpé (régional) 🌿🌿 - Sauce façon remoulade  
 Chili sin carne  
 Riz de Camargue IGP pilaf 🌾  
 Cantal AOP 🍷  
 Chocolat barre

Mardi

Radis rose - , beurre  
 Beignet de calamars à la romaine  
 Mélange de pommes de terre et épinards béchamel  
**Camembert Bio** 🌿  
 Clémentine

Mercredi

Jeudi

Tarte fine au chèvre et butternut  
 Rôti de porc Label Rouge 🐷 - Sauce champignons  
 /Omelette du chef (MEA) 🍳  
 Chou fleur HVE persillé 🍷  
 YAOURT HVE 🍷🌿 - , sucre  
**Banane Bio** 🌿

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette balsamique  
 Allumettes de dinde façon carbonara  
 /Bolognaise de lentilles  
**Torsades Bio** 🌿  
**Emmental Bio** râpé 🌿  
 Compote fraîche **pomme Bio** au speculoos 🌿🍪

**ECOLE ETABLES**  
Du **20/11/2023** au **24/11/2023**

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
, sucre	Sucre semoule	
Allumettes de dinde façon carbonara	Muscade, Champignon de Paris, Allumette de dinde, Eau, Lait de vache, Crème fraîche, Sel fin, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chili sin carne	Mélanges d'épices, Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Poivron mélange, Tomate, Maïs, Haricot rouge, Eau	Gluten, Sésame
Chocolat barre	Barre chocolatée	Lait, Soja
Chou fleur HVE persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Clémentine	Clémentine	
Compote fraîche pomme Bio au speculoos	Concentré de fruit, Pomme à compote, Speculoos	Gluten, Sulfites
Céleri râpé (régional)	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Epinard, Pomme de terre, Sel fin, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Eau, Muscade	Gluten, Lait
Omelette du chef (MEA)	Oeuf liquide entier, Sel fin, Poivre blanc, Lait de vache	Lait, Oeufs
Radis rose	Radis	
Riz de Camargue IGP pilaf	Riz de Camargue, Oignon, Sel fin, Huile, Eau	
Rôti de porc Label Rouge	Rôti de porc	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Arôme, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten, Sulfites
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tarte fine au chèvre et butternut	Pâte feuilletée, Courge butternut, Crème fraîche, Chèvre	Gluten, Lait, Oeufs
Torsades Bio	Sel fin, Torti, Huile	Gluten
Vinaigrette balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
YAOURT HVE	Yaourt nature	Lait