

Menu Déjeuner

apei A.U.B.E. LES P'TITS PLATS
Accompagnement Utile au Bien-Être





MENU DU MIDI

Semaine 45

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
2-nov.	Chou-rouge vinaigrette	Noisettes de poulet* sauce champignons Tortillas oignons-pommes de terre Risotto	brie à la coupe	yaourt aux fruits
3-nov.	Salade de pommes de terre	Omelette* BIO aux herbes Flan de carottes	Petit suisse nature	Poire
4-nov.	Œuf dur mayonnaise	Dos de colin à la moutarde Crêpe au fromage Chou-fleur persillé	Produit laitier	Clafoutis aux fruits maison
5-nov.	Carottes* râpées à l'échalote	Saucisses- Lentilles Saucisses végétariennes-Lentilles	Coulommiers à la coupe	Compote
6-nov.	Concombre* à la crème	Boulette végétarienne au curry Riz Basmati	Fromage blanc	Cocktail de fruits au sirop

Semaine 46

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
9-nov.	Macédoine vinaigrette	Filet de poisson meunière Escalope panée végétale Epinards à la crème	Tendre bleu à la coupe	Cookies maison
10-nov.	Terrine aux 2 poissons Terrine de légumes	Tagliatelles à la carbonara de dinde Tagliatelles bolognaises végétales	Crème de roquefort	Kiwi* BIO
11-nov.		*Férié*		
12-nov.	Chou blanc vinaigrette	Croziflette végétale	Petit suisse nature	Pêche au sirop
13-nov.	Sardines à l'huile Friand fromage	Rougail de saucisses Chili végétal Riz	Tome blanche à la coupe	Orange

Légende :



A la cantine le pain est toujours bio ! *

Alternative végétarienne * Produit régional * Origine française * Agriculture biologique Menu végétarien



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.
Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.



Menu Déjeuner

APEI A.U.B.E. Accompagnement Utile au Bien-Être

LES P'TITS PLATS





MENU DU MIDI

Semaine 47

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
16-nov.	Salade verte	Tartiflette savoyarde Tartiflette aux légumes	Fromage blanc	Bigarreaux au sirop
17-nov.	Potage aux 4 légumes	Marmite de poisson frais Steak de soja tomate-basilic* BIO Carottes Vichy	Edam à la coupe	Pomme locale
18-nov.	Céleri* rémoulade	Escalope panée végétale Coquillettes à la tomate	Yaourt nature	Pâtisserie du jour
19-nov.	Velouté de citrouille maison	THEME LES LEGUMES OUBLIES Parmentier de volaille* à la purée de patate douce Hachis parmentier végétarien	Munster à la coupe	Carotte cake
20-nov.	Chou blanc savoyard Chou blanc vinaigrette	Chipolatas grillée Chipolatas-merguez végétale Légumes du soleil	Tome grise à la coupe	Crème dessert



Semaine 48

Jour	Entrée	Plat	Fromage	Dessert
23-nov.	Concombre* à la crème	Gratin de pâtes aux dés de jambon Coquillettes au fromage	Emmental à la coupe	Crème dessert
24-nov.	Oeuf dur mayonnaise	Boulette* végétarienne BIO au paprika Flageolets	Brie à la coupe	Yaourt aux fruits
25-nov.	Salade de lentilles	Filet de hoki pané Escalope panée végétale Tomates provençales	Produit laitier	Fruit de saison
26-nov.	Salade de pâtes	Carré de porc cuisiné Bouchées végétales à la crème de ketchup Farandole de légumes	Chaource à la coupe	Ananas au sirop
27-nov.	Salade croq en sel	Poulet* rôti Croq végétal fromage Frites	Yaourt nature	Compote

Légende :

Alternative végétarienne * Produit régional * Origine française * Agriculture biologique Menu végétarien

Pain bio A la cantine le pain est toujours bio ! *



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.