NOTRE DAME SAINT SIGISBERT

Déjeuners du lundi 9 novembre au vendredi 13 novembre

*** Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des saisons et des approvisionnements.**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LES CLASSIQUES	**AWAY WE GO**	**FÉRIÉ**	**COMMECHEZ MAMIE**	**LES CLASSIQUES**
Radis beurre	Mâche		Salade d'automne	Salade verte
Salade à composer Velouté de légumes	Salade Zéro gaspil'		Carottes rapées Chou blanc aux raisins	*Salade Zéro gaspil'*
Nuggets végétariennes	Rôti de porc aux herbes		Carbonara (mozzarella)	Quenelle gratinées
Saucisse de volaille	Poisson à l'américaine		Poisson	Moules à l'escabèche
Frites	Riz		Pâtes	Carottes fondantes
Haricots verts sautés *Sauce blanche*	Duo de poivrons		Choux de bruxelles	Céréales gourmandes
Assortiment de laitages, fromages emballés et à la coupe Nos yaourts et fromages blancs locaux proviennent de la Ferme des Forges à ABBAINVILLE (55)				
Crème dessert vanille	Compote de fruits sans sucre ajouté		Liégeois	Yaourt aux fruits
Crème dessert chocolat	Yaourt		Fromage blanc, pépites de chocol	Raisins

CHAQUE JOUR UNE CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON !

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant (conformément au règlement UE n° 1169/2011)

ATTENTION une liste supplémentaire d'allergènes concernant les "toppings" et les "p'tits plus" est à votre disposition

Produit Français — Au moins 1 aliment bio dans la recette — Produit qualifié EGALIM — La recette contient au moins 1 produit local — *Les p'tits PLUS* — *Découverte*