

# Bon Appetit



# MENU NOVEMBRE

## VÉGÉTARIEN

Semaine 1	<b>Lundi 4 Novembre</b> Betterave Pimentade de daurade Lentilles / patate douce Petit filou	<b>Mardi 5 Novembre</b> Salade de concombres Boulettes végétales (soja) Semoule Flan nappé caramel	<b>Jeudi 7 Novembre</b> Ananas frais Émincé végétal (soja) Printanière de légumes Glace	<b>Vendredi 8 Novembre</b> Velouté de giraumon Bolognaise peyi (manioc) Spaghettis / fromage râpé Banane dessert		
	Semaine 2		<b>Mardi 12 Novembre</b> Betterave Chili peyi (manioc) / riz Vermicelles au lait	<b>Jeudi 14 Novembre</b> Salade de tomates Steak végétal (soja) Ignames Liégeois	<b>Vendredi 15 Novembre</b> Fromage Kiri Poisson au four sauce créole Riz au giraumon Gâteau à la banane	
		Semaine 3	<b>Lundi 18 Novembre</b> Ananas frais Bolognaise végétale (soja) Spaghettis au fromage Madeleine	<b>Mardi 19 Novembre</b> Salade verte Émincé végétal (soja) Riz cantonais Yaourt letchi	<b>Jeudi 21 Novembre</b> Salade de carottes Steak végétal (soja) Bananes jaunes Floup au lait	<b>Vendredi 22 Novembre</b> Velouté de légumes Raviolis au fromage Crêpes à la confiture ou au miel
			Semaine 2	<b>Lundi 25 Novembre</b> Salade de carottes Poisson aux oignons Haricots blancs à la tomate Yaourt nature sucré	<b>Mardi 26 Novembre</b> Salade coleslaw /gouda Steak végétal (soja) Potatoes Moelleux au chocolat	<b>Jeudi 28 Novembre</b> Salade de carottes Boulettes végétales (soja) Semoule Flan au coco

LE  
SAVIEZ-  
VOUS ?



### Label RUP ?

C'est un label qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne.

Ce dispositif permet une identification auprès des consommateurs et valorise les productions locales.

**Un gage de qualité.**

Retrouvez sur votre menu  
LES MACARONS



Nous ne garantissons pas l'absence de traces d'allergènes même dans les préparations ne contenant à priori pas ces allergènes.

Les allergènes suivants sont donc présents dans les repas servis : Gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, Œufs, moutarde, poissons, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.