

MENU

Goûter

NOVEMBRE

La Cuisine centrale se réserve la possibilité de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Les plats proposés dans les repas sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin et mollusques.



LUNDI 1

Férialé

MARDI 2

Brioche
Lait
Fruit

MERCREDI 3

Croissant
Fruit
Yaourt nature

JEUDI 4

Compote
Lait
Cookie

VENDREDI 5

Jus de fruit
Fromage blanc
Gaufre

LUNDI 8

Brownie
Fruit
Lait

MARDI 9

Petit filou
Pain au lait
Jus de fruit

MERCREDI 10

Pain aux raisins
Yaourt à boire
Fruit

JEUDI 11

Férialé

VENDREDI 12

Compote
Sablés
Yaourt nature

LUNDI 15

Jus de fruit
Fromage blanc
Pompon citron

MARDI 16

Yaourt nature
Brioche
Compote

MERCREDI 17

Petit suisse
Pain au chocolat
Jus de fruit

JEUDI 18

Lait fraise
Fruit
Muffin

VENDREDI 19

Petit suisse
Gaufrette
Fruit

LUNDI 22

Lait chocolaté
Donut
Fruit

MARDI 23

Marbré
Fromage blanc
Jus de fruit

MERCREDI 24

Yaourt nature
Pain au lait
Compote

JEUDI 25

Lait
Gaufre liégeoise
Fruit

VENDREDI 26

Yaourt nature
Pompon chocolat
Jus de fruit