



SEMAINE DU 06/11/2023 AU 12/11/2023		
JOUR	MIDI	S 45
LUNDI	BETTERAVES <b>SAUTE DE DINDE</b> AUX CHAMPIGNONS SEMOULE BIO <b>YAOURT FRUITS</b>	6 2-3-4 1 2
REPAS VEGETARIEN MARDI	<b>SALADE COMPOSEE</b>  <b>OMELETTE EPINARDS</b> <b>POMMES RISSOLEES</b>  <b>FRUIT</b>	3
MERCREDI	X	X
JEUDI	<b>TABOULE DES DE JAMBON</b>  <b>ROTI DE VEAU</b> <b>OIGNONS CONFITS</b>  <b>POEELE RUSTIQUE</b>  <b>FROMAGE</b>	1     2
VENDREDI	<b>TARTE A L'OIGNON</b>  <b>CABILLAUD SCE</b> <b>CRUSTACES</b>  <b>RIZ SAFRANE</b> <b>PATISSERIE</b>	1 4-2-3-3 1-2-3

**Allergènes:**

- 1- gluten
- 2-lait et dérivés
- 3-œuf
- 4-moutarde
- 5-poissons
- 6-arachides
- 7-fruits à coque
- 8-crustacés
- 9-mollusques
- 10-céleri
- 11-soja
- 12-anhydride et sulfites
- 13-sésame
- 14-lupin

N.B: les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage

**Acronymes:**

<b>PL</b>	produits locaux
<b>B</b>	produits Bio
<b>RM</b>	recette maison



Maison de Retraite Jean LOUBES



**Producteurs**

**Locaux:**

- fruits: Occitane fruits
- légumes: Occitane fruits, Dom. Marc
- volailles: Mexicots
- viandes: Bareil, Audoise des viandes  
Comptoir Appaméen
- poissons: Mericq
- laitage fermier: Moundy earl
- pain: Laval boulangerie