

MENU du 05 au 09/10/26

Petit déjeuner : Café, thé, lait, chocolat, jus de pommes concentré ou jus d'orange frais, pain, céréales, beurre, confiture.

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DEJEUNER	 Salad'bar 6	 Charcuterie	 Salad'bar 6	 Salad'bar 6	 Salad'bar 6
	Sauté poulet moutarde 6	Axoa de veau	 Cotes de porc	Boulettes de bœuf 4	 Nuggets de poulets 4
	 Poisson du jour 5	 Poisson du jour 5	 Poisson du jour 5	 Poisson du jour 5	 Poisson du jour 5
	Plat veggie 4, 10, 14	Plat veggie 4, 10, 14	Plat veggie 4, 10, 14	Plat veggie 4, 10, 14	Plat veggie 4, 10, 14
	 Riz a l'espagnole	Pommes vapeur	Coquillettes 4	Frites	Legumes du jour
	Poêlée de courgettes	Brocolis meunière	Epinards au gratin	 Purée de butternut	Boulgour aux petits legumes 4
DINER	Fromage 10	Fromage blanc 10	Fromage fondu 10	Brownies maison 1, 4	Laitages au choix 10
	 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Fruits de saison	 Fruits de saison
	 Crudités 6	 Crudités 6	 Crudités 6	 Crudités	
	 Hachis parmentier	Filet de dinde roti	Tortilla pommes de terre 1	Escalope viennoise 4	
	Salade croquante	 Semoule 4	 Ratatouille	Pâtes	
	Crème dessert 1, 10	Jardiniere de legumes	 Œufs au lait 1, 10	Petits suisses 10	
		Yaourt aromatisé 10	Salade de fruits	 Fruits de saison	

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des effectifs

Liste des
Allergènes

Œuf 1
Crustacés 2
Mollusques 3

Gluten/blé 4
Poisson 5
Moutarde 6

Arachide / cacahuète 7
Fruits à coque 8
Sésame 9

Lait 10
Sulfites 11
Céleri 12

Lupin 13
Soja 14

La Provisseure,

Mme Sophie Borges

Le Secrétaire Général

M Julien BIBES

ALTERNATIVE VEGETALE
BIO
FAIT MAISON
PECHE DURABLE
LOCAL