

MENU du 12 au 16/10/26

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salad'bar Sauté de dinde au curry Poisson du jour ⁵ Plat veggie ^{4, 10, 14} Semoule ⁴ Fondue de poireaux Glaces ¹⁰ Fruits de saison	Pizzas ⁴ Cotes de porc Poisson du jour ⁵ Plat veggie ^{4, 10, 14} Lentilles Gratin de courgettes ^{4, 10} Produit laitier ¹⁰ Fruits de saison	Salad'bar Chili con carné Poisson du jour ⁵ Plat veggie ^{4, 10, 14} Riz Carottes Produit laitier ¹⁰ Fruits de saison	Salad'bar Sausisse de toulouse Poisson du jour ⁵ Plat veggie ^{4, 10, 14} Purée Haricots plats Choux à la crème ^{1, 4, 10} Fruits de saison	Salad'bar Nuggets ⁴ Poisson du jour ⁵ Plat veggie ^{4, 10, 14} Légumes du jour Boullgour aux champignons ⁴ Laitage au choix ¹⁰ Fruits de saison
	Crudités Filet de colin sauce crème ⁵ Pommes vapeur Produit laitier ^{1, 10}	Crudités Pignons de poulet marinés Blé pilaff ⁴ Produit laitier ¹⁰	Crudités Escalope viennoise ⁴ Pâtes ^{4, 10} Julienne de légumes Produit laitier ¹⁰	Crudités Filet de dinde rôti Gnocchis ⁴ Produit laitier ¹⁰	BONNES VACANCES
DEJEUNER					
DINER					

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

Liste des Allergènes

Euf 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

ALTERNATIVE VEGETALE

BIO
 FAIT MAISON
 PECHE DURABLE
 LOCAL

