

MENU DU 12 OCT AU 16 OCT 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MIDI				
Salade de pois chiche Pavé d'agneau Poêlée camarguaise Brebis AOP Clémentine SV : Boulettes à la tomate	MENU VEGETARIEN Salade verte Hamburger veggie Frites de patate douce Raisin BIO	Radis / Beurre Filet de lieu noir Purée d'haricots verts Fromage BIO et Poire	Céleri rémoulade Emincé de porc mariné Petits pois Gâteau au Nutella SV+SP : Pizza	Poke bowl aux crevettes <i>(Riz - mangue - tomate cerise - radis - concombre fève et avocat).</i> Activia aux céréales
5	6	1 5	4 4 - 5 - 6 1-2-3-4-10-11	2 5 - 7
4 - 5 - 6 11 - 12				
SOIR				
Betterave à l'ail Langue de bœuf Pomme de terre Pâtisserie SV : Steak de légumes	Taboulé Omelette Beignet fleur de courgette Eclair au chocolat	Tasty crousty Glace	Tacos Glace	
4-5-6-7-12 4-5-6-10-12	4-5-6-10 11 4 4-5-6 4-5-6		4 - 6	



Sous réserve de modifications

Codes des Allergènes									
L1	L2	L3	L4	L5					
Poisson 1	Œuf 4	Fruit à coques 7	Moutarde 10	Lupin 13					
Crustacé 2	Lait 5	Arachides 8	Céleri 11	Sulfite 14					
Mollusque 3	Gluten 6	Sesame 9	Soja 12						
Produits locaux			Fabrication Locale			BIO			

Viande/volaille: France UE - Légumes/ fruits: France UE - Poisson: Atlantique