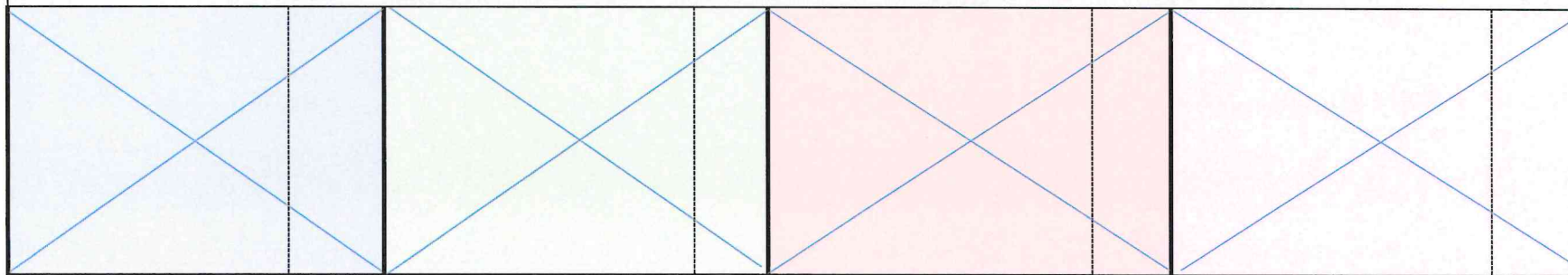


MENU DU 19 OCT AU 23 OCT 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MIDI				
Carottes râpées Totelleni carne Salade de fruits Yaourt SV : Raviolli au fromage	Batavia / agrumes Tajine à l'agneau Fomage Pomme au four SV : Tajine de légumes	Salade de riz Emincé de porc Haricots verts Yaourt SV : Cordon au fromage	 REPAS HALLOWEEN  Potage de citrouille Boulettes de bœufs / sauce tomate Tagliatelles à l'encre de seiche Croustade au Nutella SV : Boulettes céréales	Salade italienne Lasagne au saumon Fromage Clémentine

SOIR



Sous réserve de modifications

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

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