

MENU DU 28 SEPT AU 02 OCT 2026

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MIDI				
Betteraves Pâtes à la carbonara Ananas frais SV / SP : Pâtes au thon	4-5-6 Taboulé Filet d'aiglefin Carottes sautées Semoule au chocolat 1-4-5-6	1 Roquette / tomates séchées / graines Blanquette de veau Riz Glace SV : Blanquette de poisson	5 Pâté de campagne Sauté de poulet sauce coco Epinards/Champignons Fromage blanc BIO Raisin SV / SP : Sardines et Pizza	1-2-3-4 6-10-11 MENU VEGETARIEN Salade verte Paëla végétarienne St Nectaire Crème brûlée

SOIR				
Avocat / Crevettes Jambonnette de dinde confite Tatin de légumes Danette au chocolat SV : Tenders veggie	2 6 5-6-12 Crudités Tacos Yaourt	4 5-6 Salade piémontaise Poulet rôti Compote maison Biscuit SV : Galette de légumes	4 5-6 Salade piémontaise Poulet rôti Compote maison Biscuit SV : Galette de légumes	



Sous réserve de modifications

Codes des Allergènes				
L1	L2	L3	L4	L5
Poisson 1	Oeuf 4	Fruit à coque 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