



MENU DU 14 au 18 Septembre 2026



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	melon	Salade strasbourgeoise	Pâté de campagne (12.8)/cornichons
Sauté de porc IGP sud ouest aux olives	Tortellini ricotta sauce épinard (6.8)	Cordon bleu	Filet de colin (13) au court bouillon
Boulgour	Parmesan(8)	Courgettes sautées	Purée de Patate douce
Fromage			
pomme	Compote	Yaourt (8)	Fromage blanc (8)

Les menus peuvent être modifiés suivant les livraisons .

Produits issus de l'agriculture

:fait maison :Bon et engagé egalim

Contient des produits Régionaux

Pêche durable MSC

AOP /AOC/IGP/STG/Label rouge /viande porc ou veau française

HVE (haute valeur environnementale)

Allergènes pouvant se trouver dans la composition des plats :

- 1.Anhydride sulfureux (E220)
- 2.Arachides
- 3.Celeri
- 4.Crustacés
- 5.Mollusque
- 6.Gluten
- 7.Graine de sésame
- 8.Lait
- 9.Lupin
- 10.Fruits à coque
- 11.Moutarde
- 12.Oeufs
- 13.Poisson
- 14.Soja