MENU DU 9 au 13 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI Repas végétarien	VENDREDI
Soupe D'épinard (8)	Pâté de campagne(6.8.10.12)	Carotte râpées (11)	
Roti de veau sauce miel , moutarde ,herbes de Provence (11)	Poisson sauce coco curry (13)	Quiche aux fromages (12.6.8)	Lasagne (8.6)
Poêlée de légumes (carottes, pomme de terre, brocolis) (8)	Orge perlé (+fondu de poireaux) (8)	Salade verte (11)	Salade (11)
			Fromage (8)
Fromage blanc à la fraise (8)	Yaourt vanille de Madagascar (8)	Banane	Compote

Produits issus de l'agriculture

:fait maison :Bon et engagé egalim

Contient des produits Régionaux

Pèche durable MSC

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

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