



# MENU DU 22 au 26 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade concombre /maïs fromage blanc (8.11)	Taboulé  (6)	Carottes rapées  stick de mozzarella panés(8.6.2)	Salade verte , maïs , croustons(11.6)
Sauté de bœuf carottes	Omelette au fromage  (12.8)	Brandade	Chipolatas IGP Sud Ouest
Riz	Brocolis  (8)		Petits pois carottes(8)
		Banane	Camembert(8)
Crème dessert vanille(8.6)	Yaourt (8)	Petit suisses(8)	Compote

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