



# MENU DU 15 au 19 Septembre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves (11)	Pastèque	Pâté de campagne cornichons  (8.6.12)	REPAS VEGETARIEN Salade de tomates  (11)
Cordon bleu 	Sauté de porc  IGP 	Blanquette de poulet (8)  	Nuggets de blé  (3.8.12.13.14)
Pâtes , carottes et champignons  (6)	Semoule(6)	Pomme de terre vapeur 	Courgettes sautées 
	Montcadi croûte noire (8)		<i>Cantal jeune AOP (8)</i>
Yaourt  (8)	Compote	Salade de fruits  ( ananas, prunes, pommes)	Tarte aux pommes  (6)

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