



MENUS DU 29 Septembre au 3 Octobre 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
			REPAS VEGETARIEN
Pâté de campagne (12.2.8.11)	Salade verte /crudités(11)	Chou rouge rapé(11)	Velouté butternut (8)
Sauté de poulet Au citron 	Bolognaise 	Blanquette de veau(8) 	Riz cantonais végétarien(12)
Blé(6)	Pâtes +fromage rapé(6.8)	Pomme de terre vapeur 	Salade verte (11)
Cantal (8)			Saint Nectaire (8)
Compote	Yaourt (8)	Glace/ gâteau au chocolat Maison(8.6.12.)	Salade de fruit (pommes, poires, kiwis, figes)

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