MENU DU 2 au 6 novembre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte /maîs/fromage (11.8)croûtons	Soupe chou fleurs/carottes /pomme de terre (8)	Œufs dur (12.11.2)	Potage (8)
Cordon bleu igp(6.8.12.2)	Sauté de porc caramel (14)	Pâtes (6)	Poisson à la sauce tomates et olives (13)
Frites (2)	Boulgour (6)	Aux légumes (poireaux)/ fromage rapé(8)	Haricots vert (8)
Fruits	yaourt (8)	compote	Fruits

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