



MENU DU 5 au 9 octobre 2026

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé(6)	Carottes râpées (11)	Potage (8)	
Poulet	Poisson pané (13.8.6)	Bolognaise	Hachis végétarien (8.6)
Petits pois carottes (8)	Riz aux légumes (8)	pâtes (6) râpé	Salade (11)
			Fromage (8)
Fruits	Yaourt (8)	Liégeois (8.6)	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