

LUNDI 22/09

SALADE BAR 🍽️

SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES 🌿

POMMES RISSOLEES 🌿

TOMATES BIO À LA PROVENÇALE 🌿🌿🍽️🧴

YAOURT BIO 🌿🌿🥛

MARDI 23/09

SALADE BAR 🍽️

BOULETTE DE BOEUF BIO 🌿

FLAGEOLETS 🌿

POTIMARRON ROTI AU MIEL 🌿🌿🍽️

FROMAGE 🌿🥛

SALADE DE FRUITS 🌿

JEUDI 25/09

SALADE BAR 🍽️

FILET DE POISSON 🌿🐟

RATATOUILLE BIO SAFRANÉE 🌿🌿🍽️

BLÉ BIO 🌿🌿🌾

CAKE CHOCOLAT OU CITRON 🌿🍽️🌾🥚🥛

VENDREDI 26/09

SALADE BAR 🍽️

CROUSTI FROMAGE 🌿🌾🥚🥛

TORSADE BIO 🌿🌿

DESSERT AU CHOIX 🌿🥛

- Menu conseillé
- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

Aide UE à destination des écoles

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

*Assaisonnement à part

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Plats	
22/09/2025	
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE AUX OLIVES	Céréales avec gluten, Céleri
YAOURT BIO	Lait
23/09/2025	
FROMAGE	Lait
25/09/2025	
FILET DE POISSON	Poissons
BLÉ BIO	Céréales avec gluten
CAKE CHOCOLAT OU CITRON	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
26/09/2025	
CROUSTI FROMAGE	Céréales avec gluten, Oeufs, Lait
DESSERT AU CHOIX	Lait