

LUNDI 29/09

SALADE BAR

STEACK HACHÉ BIO

RIZ DE CAMARGUE AU CURRY

BROCOLIS AUX AMANDES

PETIT NOVA BIO

MARDI 30/09

FEUILLETE EMMENTAL

OMELETTE PERSILLÉE AU FROMAGE

SALADE VERTE

MAÏS À CROQUER

FROMAGE

FRUITS

JEUDI 02/10

SALADE BAR

POISSON BLANC À LA BÉCHAMEL

GRATIN DE COURGETTES BIO

GRATIN DE CHOU FLEUR BIO

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO

VENDREDI 03/10

SALADE BAR

NOIX DE JOUE DE PORC CONFITE À LA GRAISSE DE CANARD

POMME DE TERRE DE MONTCHEVRIER FAÇON SARLADAISE

CRÈME DESSERT BIO SAVEUR 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	
30/09/2025	
FEUILLETE EMMENTAL	Céréales avec gluten, Lait
OMELETTE PERSILLÉE AU FROMAGE	Oeufs, Lait
FROMAGE	Lait
02/10/2025	
POISSON BLANC À LA BÉCHAMEL	Poissons, Lait
GRATIN DE COURGETTES BIO	Lait
GRATIN DE CHOU FLEUR BIO	Lait
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	Oeufs, Lait
03/10/2025	
CRÈME DESSERT BIO SAVEUR AU CHOIX	Lait