



Téléchargez moi

Labels Egalim :	LUNDI 28 Septembre		MARDI 29 Septembre		JEUDI 01 Octobre		VENDREDI 02 Octobre	
Produit issu de l'agriculture biologique					Salade de tomates Salade de concombre Boulettes de veau en sauce		Taboulé ou Salade de riz Pesca de colin meunière MSC	
Label Rouge					Gratin de courge Fromage ou laitage Yaourt aux fruits mixés		Carottes vichy Fromage ou laitage Liégeois Vanille	
Menu végétarien					Fruit / pain / fromage		Fruit / gâteau maison / p.suisse	
Haute valeur environnementale								
Appellation d'origine protégée								
Pêche durable								
Appellation d'origine contrôlée								
Nos engagements :	LUNDI 05 Octobre		MARDI 06 Octobre		JEUDI 08 Octobre		VENDREDI 09 Octobre	
	Menu veggie		Menu bio					
	Salade de pâtes Salade de riz Omelette aux fromages Brocolis sautés Fromage ou laitage Crème dessert		Salade de concombre Duo de crudités Boulettes de boeuf provençal Semoule Fromage ou laitage Fruit de saison		Terrine de la mer Pâté de campagne Filet de merlu à l'oseille Pommes terre grenailles Fromage ou laitage Fruit de saison		Saucisson à l'ail Carottes râpées Goulash de bœuf Polenta Fromage ou laitage Compote	
	Fruit / marbré / yaourt		Pain confiture / yaourt / fruit		Pizza / yaourt / tomates cerises		Fruit / gâteau maison / petit suisse	
Nos engagements :	LUNDI 12 Octobre		MARDI 13 Octobre		JEUDI 15 Octobre		VENDREDI 16 Octobre	
	Le printemps (menu veggie)		L'été (bio)		L'hiver		Les 4 saisons	
	Houmous de petit pois et menthe Tagliatelles sauce aux fèves Tomme catalane AOP Tarte à la rhubarbe		Gaspacho, basilic et croutons Lieu jaune sauce vierge Aubergine à la parmesane Cantafrais Sorbet		Salade de chou rouge Daube de bœuf Gnocchis Bleu de bresse Poire au chocolat		Radis beurre Poulet rôti Gratin dauphinois Camembert Tarte tatin	
	Fruit / yaourt / pain chocolat		Compote / gâteau maison /		Compote / cookies / yaourt		Fruit / pain miel / f.blanc	
Nos engagements :	LUNDI 19 Octobre		MARDI 20 Octobre		JEUDI 22 Octobre		VENDREDI 23 Octobre	
Nos engagements :	LUNDI 26 Octobre		MARDI 27 Octobre		JEUDI 29 Octobre		VENDREDI 30 Octobre	
Menu végétarien								
Menu à thème								

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

INFORMATIONS ALLERGENES	
Allergènes	Présence
LAIT	X
ŒUF	X
FRUITS COQUE	X
MOLLUSQUE	X
CRUSTACES	X
POISSON	X
LUPIN	X
SULFITES	X
CELERI	X
SOJA	X
MOUTARDE	X
ARACHIDE	X
GLUTEN	X
SESAME	X

