

# Lundi 29 septembre - vendredi 3 octobre - Déjeuner

Lundi

Oeufs mayonnaise



Mardi

Salade de farfalles, lardons, emmental



Mercredi

Carottes râpées



Jeudi

Saucisson



Vendredi

Salade Coleslaw



Couscous végétal



Escalope de poulet



Sauté de veau



Blanquette de poisson à la crème d'oseille



Galette complète Jambon, oeuf, fromage



Purée de courges-pommes de terre



Petits pois, carottes et pommes de terres



Fromage blanc



Yaourt aux fruits Bio



Salade verte vinaigrée

Île flottante



Clafoutis aux pommes



Poire



## Labels

: Label Rouge

: STG

: MSC

: Bleu Blanc Coeur

: AOP

: HVE

: RUP

: Produit de la ferme

: Circuit court

: Volaille Française

: Fruits et Légumes à l'école \*

: Lait et Produits laitiers à l'école \*

: BIO

: Local

: VFP

: Durable

: AOC

: IGP

: Pêche Durable

: Issu du commerce équitable

: VBF

: CE2

: VVF

: Le Porc Français

: Fait maison

: Alternative

## Allergènes

1 : Arachide

2 : Céleri

3 : Fruits à coque

4 : Crustacés

5 : Gluten

6 : Lait

7 : Lupin

8 : Mollusques

9 : Moutarde

10 : Oeuf

11 : Poisson

12 : Sésame

13 : Soja

14 : Sulfités

Octobre en brumes, c'est le mois à rhumes.

Vive la cueillette des champignons mais attention à ne pas se tromper.

Très bon appétit à tous, l'équipe restauration et périscolaire.



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles