

# MENU

		Allergènes
Lundi 29 septembre	Carottes rapées BIO	MI
	Pâtes BIO aux fromages	FA
	Compote BIO	

Mardi 30 septembre	Tomates BIO	MI
	Jambon braisé	
	Gratin de blettes	A
	Pâtisserie	AC

Jeudi 2 octobre	Asperge	MI
	Lapin à la moutarde	M
	Purée de pommes de terre BIO	A
	Fruit BIO	

Vendredi 3 octobre	Salade verte BIO croustons	MI
	Fristo misto	DE
	Purée de brocolis BIO	A
	Yaourt BIO	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/ L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque

# Menu

		Allergènes
Lundi 6 octobre	Endives BIO	MI
	Sauté de poulet BIO	
	Haricots palettes	A
	Gâteau haricolat	CA

Mardi 7 octobre	Salade de choudou	MI
	Chili con carne	
	Yaourt BIO	A

Jeudi 9 octobre	Concombre BIO	MI
	Raviolis aux légumes	F
	Ile flottante	AC

Vendredi 10 octobre	Taboulet BIO	F
	Poisson sauce citronnée	DA
	Haricots verts BIO	
	Yaourt BIO	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/ D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/ L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque