

## Un jour une couleur













Chou rouge/carottes râpé CP PF PT

Aux noix 4-9

Beignets à la Romaine PS 5.8.11 F-G-I

Poêlée tex mex PS 2.6 F-G-I

*Fromage -30% mg* 6

Danette caramel 6



Haricot verts CP PS G-J À l'ail

Bourguignon CP PS 6 B Purée de brocolis /pdt CP PS 6 I

Cocktail de fruits CP PF



Le petit + tous les jours: pain frais de notre boulangerie 5

## Lundi 13

Salade de vâtes CP 5.6.10 À l'emmental

au jambon CP F S 6 G-1 Sauce béchamel CP 5.6

> Fromage blanc 6 H Salé/sucré au choix





Conformément au règlement 1169/2011 nos menus sont susceptibles de contenir le 14 allergènes suivant à déclaration obligatoire. Les allergènes présents selon les données de nos fournisseurs, sont numérotés de 1 à 14 (les allergènes à l'état de traces ne sont pas indiqués).

1.Arachide 2.Céleri 3.Crustacés 4.Fruits à coque 5.Gluten 6.Lait 7.Lupin 8.Mollusques 9.Moutarde 10.Œufs 11.Poisson 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites/anhydride sulfureux

A-Recommandations nutritionnelles G-Elaboré en France De la restauration collective H-Lait de France

B-Viande d'origine française C-Garantie qualité supérieure

D-Haute valeur environnementale (Produit issu de l'exploitation)

agro-écologie Niveau 2(CE2))

E-Appellation origine protégée(AOP) CLEAN F-Clean label

aux exigences de la loi EGALIM K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne L-Indication géographique protégée(IGP) M-Œufs français

I-Produit d'origine européenne

J-Produit local (qui répond

N-Produit de saison O-Pauvre en arêtes P-Pêche durable

Q-Présence de viande de porc R-Production durable

> S-Conserve Menu végétarienne(sans viande ni poisson)

le mardi Le vendredi CP Cuisiné ou assemblé sur place

Vendredi 17 🎃

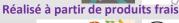
SOUPE MAGIQUE CP PF 6

Gratin ENsorcelé PS 6 G-1

TiraMisu Cimetière CP 6

Mimolette fan Tôme 6











Bonnes Vacances











Attention: Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement des fournisseurs!