



« De L'Auvergne à l'Italie »

# MENU



Du 24 au 28 Novembre 2025

## Lundi 24

Lasagne bolognaise CP PS PT 5.6.10 B

Salade / Fromage -30% mg PF 6

Yaourt /confiture 6 H



## Mardi 25

Potage CP PF PS 6

Blettes à la crème CP PS 6  
Pomme de terre PF

Fruit N

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

## Jeudi 27

Jarret de porc CP 6.9 B-Q

Lentilles vertes 6 I

Fromage +30% mg 6

Tarte citron 5.6.10 H-K  
meringuée

## Vendredi 28

Saumon grillé PS 11 O-P  
Boulgour /Ratatouille CP PS PT 6Crème pâtissière CP 6 H  
Spéculos

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

De la restauration collective

## B-Viande d'origine française

## C-Garantie qualité supérieure

## D-Haute valeur environnementale

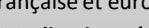
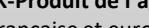
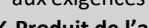
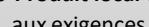
(Produit issu de l'exploitation agro-écologie Niveau 2(CE2))

## E-Appellation origine protégée (AOP)

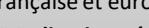
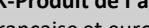
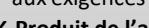
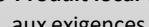
F-Clean label



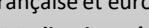
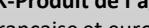
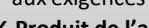
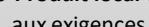
## G-Elaboré en France



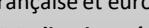
## H-Lait de France



## I-Produit d'origine européenne



## J-Produit local (qui répond aux exigences de la loi EGALIM)



## K-Produit de l'agriculture biologique française et européenne



## L-Indication géographique protégée(IGP)



## M-Œufs français

