



MENU DE LA SEMAINE du 14/09/26 au 18/09/26



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
			
<u>Entrée</u> Salade de riz (4-8-11)	<u>Entrée</u> Betterave (4-8-11)	<u>Entrée</u> Taboulé (4)	<u>Entrée</u> Macédoine (4-6-8-11)
<u>Plats/Accompagnements</u> Carottes vichy  Rôti de dinde	<u>Plats/Accompagnements</u> Poulet rôti  Pomme noisette	<u>Plats/Accompagnements</u> Steak de fromage et épinards (4) Pâtes	<u>Plats/Accompagnements</u> Parmentier de poisson (4-6-8-9)  Courgettes sautées
<u>Dessert</u> Compote de pomme	<u>Dessert</u> Fromage blanc	 <u>Dessert</u> Pommes bio 	<u>Dessert</u> Cake marbré (4-6-8)



Viande locale



Pêche durable



Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

Loi Egalim



Fruits et légumes locaux

Allergènes:

1: Arachide

2: Céleri

3: Crustacé

4: Gluten

5: Fruit à coque

6: Lait

7: Lupin

8: Œuf

9: Poisson

10: Mollusques

11: Moutarde

12: Sésame

13: Soia

14: Sulfites