



MENU DE LA SEMAINE du 21/09/26 au 25/09/26



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
			
<u>Entrée</u> Salade verte (4-8-11)	<u>Entrée</u> Tomates (4-8-11)	<u>Entrée</u> Boulgour mexicaine (Boulgour, maïs, haricots rouges, tomates, épices coriandes, cumin, paprika) (4-8-11) 	<u>Entrée</u> Carottes râpées (4-8-11) 
<u>Plats/Accompagnements</u>  Lasagne À la bolognaise (bœuf, oignons, lardons, tomate)	<u>Plats/Accompagnements</u>  Chipolatas Pâtes	<u>Plats/Accompagnements</u> Quiche aux légumes (4) Haricots verts	<u>Plats/Accompagnements</u> Aiguillette de poisson pané (4-6-8-9) Purée pomme de terre (4-6-8)
<u>Dessert</u> Cake marbré (1-4-6-8)	<u>Dessert</u> Compote	 Clafoutis aux fruits (1-4-6-8) (pomme, poire, pêche...)	 Dessert fruit



Viande locale



Légende
Pêche durable



Contient des ingrédients bio



Agriculture biologique



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