

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026



Lundi

Carotte râpé **6,10**
 Blanquette de dinde **9**
 Trio de légumes
 Petits suisse aux fruits **9**



mercredi

Colin meunière **7**
 Lentilles à la tomate
 Fromage blanc **9**
 Fruit



Mardi

Sauté de veau aux olives
 Pennes aux petits légumes **1**
 fromage **9**
 Gâteau de semoule **1**

Jeudi

Salade de tomate **6,10**
 Boulettes végétariennes
 Légumes/semoule **1**
 Yaourt **9**
 Compote

Vendredi

Saucisse de volaille
 flageolet
 Fromage **9**
 Fruit

possibilité de modification en fonction des livraisons

Allergènes : **1** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) **2** Fruits à coques **3** Crustacés **4** Céleri **5** Œufs **6** Moutarde **7** Poissons **8** Soja **9** Lait y compris lactose **10** Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10ml/l **11** Graines de sésame **12** Lupin **13** Arachides **14** Mollusques

LABEL ROUGE (LR) BIO AOP HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE) PECHE DURABLE ISSU DU COMMERCE
 EQUITABLE BLEU BLANC COEUR VBF VPF VOLAILLE FRANCAISE FAIT MAISON