

LUNDI 16/10	MARDI 17/10	MERCREDI 18/10	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
<p>SALADE THONIER (POMMES DE TERRE, THON, MAÏS) </p> <p>CORDON BLEU </p> <p>ROSTI DE LEGUMES </p> <p>FROMAGE </p> <p>ENTREMET VANILLE </p> <p>FRUIT</p>	<p>CAROTTES RAPÉES </p> <p>LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE </p> <p>GRATIN DAUPHINOIS </p> <p>FROMAGE </p> <p>ECLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ </p> <p>FRUIT</p>	<p>SALADE DE CROZETS AU SURIMI </p> <p>ENDIVES AU JAMBON BECHAMEL </p> <p>FROMAGE </p> <p>BISCUIT </p> <p>COMPOTE DE FRUITS</p>	<p>MENU INDIEN</p> <p>RAÏTA DE MISS ÉPICE (CONCOMBRE, TOMATE, CAROTTE, CORIANDRE, CURRY, MENTHE, YAOURT GRECQUE) </p> <p>DAHL INDIEN </p> <p>KHEER (RIZ AU LAIT AUX AMANDES ET RAISINS SECS) </p>	<p>SAUCISSON A L'AIL</p> <p>SAUCISSON SEC </p> <p>POISSON PANÉ À LA PROVENÇALE </p> <p>GARNITURE DE CÉLÉRIS PERSILLÉS </p> <p>FROMAGE </p> <p>FRUIT</p> <p>OEUF AU LAIT </p>

- Menu conseillé
- Bio
- Local (circuit de proximité)
- Végétarien
- Fait Maison

- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Oeufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

Ferlat Coralie
Adjointe Gestionnaire



Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
Liste des allergènes réalisée le 12 octobre 2023 en fonction des indications connues à ce jour

* Aide UE à destination des écoles