

LUNDI 04/09	MARDI 05/09	MERCREDI 06/09	JEUDI 07/09	VENDREDI 08/09
MELON	CONCOMBRE À LA CRÈME	CREVETTES ROSES	MENU VEGETARIEN	SALADE PIEMONTAISE
SPAGHETTI BOLOGNAISE	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE	PIZZA JAMBON FROMAGE	SALADE ANTILLAISE	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
SALADE VERTE	Frites	SALADE VERTE	GALETTE VÉGÉTALE	ÉPINARDS À LA BECHAMEL
FROMAGE BLANC	FRUIT	ENTREMET PISTACHE	PETITS POIS CAROTTES	FROMAGE À LA COUPE
FRUIT	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT	FROMAGE	RAISINS
			PETIT BROYÉ DU POITOU	
			SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	

- 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



* Aide UE à destination des écoles

Des modifications dans la composition des menus peuvent intervenir en fonction des commandes et des consommations
Liste des allergènes réalisée le 11 juillet 2023 en fonction des indications connues à ce jour