



LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 21 AU 25 OCTOBRE

	LUNDI 21 OCTOBRE	MARDI 22 OCTOBRE	MERCREDI 23 OCTOBRE	JEUDI 24 OCTOBRE	VENDREDI 25 OCTOBRE
ENTRÉE	SARDINE/ BEURRE	BETTERAVES	CAROTTES AUX DEUX FRUITS	ENDIVES MIMOLETTE	SALADE VERTE
PLAT	JAMBON	FILET D'ÉGLEFIN SAUCE AU CURRY	RÔTI DE PORC SAUCE AUX PRUNEAUX	COLIN SAUCE AU BEURRE BLANC	SAMOUSSA
	RATATOUILLE/ BLÉ	BROCOLIS	PURÉE DE PATATE DOUCE 	SEMOULE	RIZ CRÉMÉ
DESSERT	CAMEMBERT	GÂTEAU AU YAOURT 	MINI BRUN	BOURSIN	YAOURT SUCRÉ
	SALADE DE FRUITS		YAOURT GOURMAND	GÂTEAU AU CHOCOLAT 	
GOÛTER	BANANE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	PÊCHE/ BISCUIT SIROP À L'EAU
	1 3 4 7 9 14	1 2 3 4 7 12 14	1 3 6 7 10 12	1 3 4 7	1 3 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

- 
 GLUTEN
1
- 
 CRUSTACÉS
2
- 
 OEUFS
3
- 
 POISSONS
4
- 
 ARACHIDES
5
- 
 SOJA
6
- 
 LAIT
7
- 
 FRUITS À COQUES
8
- 
 CÉLÉRI
9
- 
 MOUTARDE
10
- 
 SÉSAME
11
- 
 SULFITES
12
- 
 LUPINS
13
- 
 MOLLUSQUES
14



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 28 OCTOBRE AU 1 NOVEMBRE

MENU HALLOWEEN

	 LUNDI 28 OCTOBRE	MARDI 29 OCTOBRE	MERCREDI 30 OCTOBRE	JEUDI 31 OCTOBRE	VENDREDI 1 NOVEMBRE
ENTRÉE	CÉLÉRI RÉMOULADE	CŒUFS MAYONNAISE	MAQUEREAU	SALADE D'HALLOWEEN	
PLAT	RISOTTO VÉGÉTARIEN	CROZIFLETTE 	CROQUE-MONSIEUR AU SAUMON SALADE VERTE 	POISSONNETTE PANÉE COQUILLETES AU CHEDDAR	FÉRIÉ
DESSERT	CANTAL BANANE	PETITS SUISSES AUX FRUITS	MOUSSE AU PRALINÉ	GÂTEAU FANTÔME 	
GOÛTER	ORANGE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	POIRE/ BISCUIT SIROP À L'EAU	PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS	
	1 3 7 9 12	1 3 4 7 10 12	1 3 4 5 7 10 12 14	1 3 7	

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



OEUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14