





















SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 04 OCTOBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 30 SEPTEMBRE 2024	Céleri rémoulade Poissons aux échalotes Haricots verts Gouda Gâteau aux pommes				
MARDI 01 OCTOBRE 2024	Mâche Hachis parmentier Yaourt fermier sucré Compote				
MERCREDI 02 OCTOBRE 2024	Carottes râpées Poulet petits pois Fromage blanc sucré Fruits au sirop				
JEUDI 03 OCTOBRE 2024	Betteraves rouges Sauté de porc Flageolets Brie Poire				
VENDREDI 04 OCTOBRE 2024	Tartine chèvre fondu Escalopes à la crème Duo de choux Saint-Nectaire Raisin Italia				

Susceptible de modifications

** Viande bovine française*

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets