




















SEMAINE DU 07 AU 11 OCTOBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 07 OCTOBRE 2024</b>	Bâtonnets de carottes sauce crudités Filet de truite Coquillettes Port Salut Compote				
<b>MARDI 08 OCTOBRE 2024</b>	Salade tomates pois chiches Rôti de dinde Poêlées de légumes Faisselle Pomme				
<b>MERCREDI 09 OCTOBRE 2024</b>	Tomates farcies Riz Yaourt aromatisé Rose de pommes				
<b>JEUDI 10 OCTOBRE 2024</b>	Batavia Jambon d'Auvergne Pomme de terre Bleu Cocktail de fruits				
<b>VENDREDI 11 OCTOBRE 2024</b>	Chou rouge râpé Bœuf paprika Salsifis Tomme blanche Cake aux poires				

*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*