




















SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 14 OCTOBRE 2024</b>	<b>Radis noir Veau sauce forestière Pâtes farfalles Camembert Poire cuite au four</b>				
<b>MARDI 15 OCTOBRE 2024</b>	<b>Crêpe au fromage Sauté de volaille Cardes à la tomate Yaourt onctueux fruits Banane</b>				
<b>MERCREDI 16 OCTOBRE 2024</b>	<b>Couscous Végétarien Bûche du Pilat Mousse au chocolat et langue de chat</b>		<b>COUSCOUS</b>		
<b>JEUDI 17 OCTOBRE 2024</b>	<b>Endives Bœuf en daube Semoule Petit Suisse Compote maison</b>				
<b> VENDREDI 18 OCTOBRE 2024</b>	<b>Concombres Brochette de poisson Carottes à la crème Savarin Donuts</b>				

*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*