

Menus du lundi 21 au vendredi 25 septembre 2026

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	TAB
Salade libanaise ou salade niçoise 4 ou carottes râpées BIO mimosa 3 ou Salade de tomates Cuisse de poulet BIO ou filet de poisson meunière 1-4 Haricots verts BIO Persillés-1 ou riz pilaf 12 Fromages 7 Compote de pommes BIO	Terrine saumon et courgette 3-7-10-12 ou feuilleté aux poissons 2-4 ou crêpes au jambon 1-3-7 Rôti de bœuf 12-15 ou omelette 3 Poêlée campagnarde 7 ou tomate BIO provençale 1 Fromages 7 ou raisin blanc BIO et noir	Mâche avec œufs 3 Ravioli épinard ricotta 1 Fromages 7 glaces 7	Salade de tomates ou salade de maïs BIO mimosa ou salade vivaroise ou Rôti de porc 7 ou blanquette de poisson 1-2-4-7-12-14 Ratatouille niçoise ou pâtes BIO Fromages 7 Brownies 1-3	Salade de lentilles BIO 1 ou chou fleur thon en salade 4 ou Salade de courgette pomme et noix BIO 1-3-7 Steak de bœuf ou steak de céréales BIO 3-7 Epinards BIO à la crème 7 ou carottes vichy 7 Fromages 7 Crème dessert chocolat BIO 7	Dans le menu , sous le nom de chaque recettes , les allergènes sont identifiés par un chiffre . 1  Gluten 9  Céleri 2  Crustacés 10  Moutarde 3  Œufs 11  Sésame 4  Poissons 12  Sulfite 5  Arachide 13  Lupin 6  Soja 14  Mollusque 7  Lait 15  Contient multiples allergènes 8  Fruits à coque

Les menus peuvent être modifiés suite à des ruptures de marchandise