

Menu du 06 au 10 octobre 2025

	Lundi 06	Mardi 07	Jeudi 09	Vendredi 10
Entrée	Tartine au fromage de chèvre Bio 	Salade iceberg Bio  vinaigrette		Tomates
Plat	Pépites de hoki MSC 	Chili sin carne (haricots rouges et maïs Bio )	Sauté de porc BBC aux cacahuètes	Omelette Bio 
Garniture	Ecrasé de brocolis	Pâtes semi complètes Bio  	Petits pois Bio  	Gratin dauphinois maison (pdt bio )
Produit Laitier	Petit fromage blanc sucré	Emmental râpé Bio 	Cantal AOP  	Fromage blanc 
Dessert	Pomme Bio   	Cocktail de fruits	Banane	

 Produit Labellisé (MSC, LR, AOP, AOC, IGP)  Produit Local  Produit Bio  Aide UE à destination des écoles  Aide UE à destination des écoles
"MSC" Pêche durable "LR" Label Rouge "AOP" Appellation d'Origine Protégée "IGP" Identification Géographique Protégée SV Sans viande SP Sans porc

Gluten Crustacés Oeufs Poissons Arachides Soja Lait Fruits à coques Céleri Moutarde Sésame Sulfites Lupin Mollusques

06 octobre 2025

Tartine au fromage de chèvre Bio	×		Trace			Trace	×				Trace			
Pépites de hoki MSC	×			×										
Ecrasé de brocolis									Trace					
Petit fromage blanc sucré							×							
Pomme Bio														

07 octobre 2025

Salade iceberg Bio vinaigrette										×		×		
Chili sin carne (haricots rouges et maïs Bio)	×													
Pâtes semi complètes Bio	×													
Emmental râpé Bio							×							
Cocktail de fruits														

09 octobre 2025

Sauté de porc BBC aux cacahuètes		Trace		×	Trace	Trace	Trace	Trace	Trace			Trace		
Petits pois Bio														
Cantal AOP							×							
Banane														

10 octobre 2025

Tomates										×		×		
Omelette Bio			×				Trace							
Gratin dauphinois maison (pdt bio)							×							
Fromage blanc							×							