

Menu du 28 septembre au 02 octobre 2026

	Lundi 28	Mardi 29	Jeudi 01	Vendredi 02
Entrée		Concombre vinaigrette	Pâté de foie SV : Tranche végétale aux lentilles	Tomates
Plat	Blanquette de haricots blancs Bio  	Boulettes de veau sauce aux olives SV : Pané blé épinards fromage	Sauté de poulet LR  aux oignons SV : Fileté de poisson blanc MSC  au basilic	Omelette Bio 
Garniture	Frites au four	Haricots verts Bio 	Carottes Bio   persillées	Pâtes semi complètes Bio  
Produit Laitier	Gouda Bio  	Crème anglaise	Yaourt entier nature Bio  	Emmental râpé Bio 
Dessert	Pomme Bio   	Biscuit au beurre de cacahuète Bio 	Banane	Purée de pommes Bio  maison

 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

[illegible]