



MENUS du 6 au 17 octobre 2025

Semaine du 6 au 10 octobre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade de p. de terre-emmental 6-9 Chipolatas Haricots beurres ⁶ *Tome d'Anjou bio/local ⁶ Raisin	Pain de thon mayo maison ³⁻ 4-6 Filet de poulet tandoori ¹⁻⁶ Semoule ¹ Brie ⁶ Poire	Avocat mayonnaise ³⁻⁹ Tarte aux légumes ¹⁻³⁻⁶ Salade verte ⁹ Petits suisses sucrés ⁶ Pomme	Salade de tomates ⁹ Emincé de dinde kébab Frites *St Nectaire AOP ⁶ Compote pommes-fraises	Taboulé maison ¹⁻⁹ Filet de poisson meunière ¹⁻⁴⁻⁶ Epinards à la crème ¹⁻⁶ Fondant au chocolat ¹⁻³⁻⁶ Ananas
					
Semaine du 13 au 17 octobre 2025	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	 Céleri rémoulade ⁸⁻⁹ Poulet coco ⁶⁻⁷ Riz Bûche du Pilat ⁶ Poire	 Avocat mayo maison ³⁻⁹ Crumble de légumes anciens ¹⁻⁶ Yaourt sur lit de myrtilles bio/local ⁶ Raisin	 Salade chou blanc et noix ⁶⁻⁷⁻⁹ Pâtes carbonara ¹⁻⁶ Brie ⁶ Gâteau à l'ananas 1-3-6	 Carottes râpées aux pommes ⁹ Filet de poisson au cresson ¹⁻⁴⁻⁶ Pommes vapeur ⁶ Camembert ⁶ Banane	 Salade de pâtes-crudités ¹⁻⁹ Sauté de porc au thym ⁶ Brocolis ⁶ *Tome d'Anjou bio/local ⁶ Tarte au citron meringuée ¹⁻⁶

ALLERGENES

1-Gluten

2- Crustacés

3-Œufs

4-Poissons

5-Arachides

6- Lait+lactose

7-Fruits à coques

8-Céleri

9-Moutarde

10- Lupin

11-Sulfites

12- Soja

13-Sésame

14 –Mollusques

Nos menus sont réalisés selon les recommandations du GEMRCN.

*** PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE – Toutes nos céréales sont bios**

*** VIANDE élevée et abattue en France – sous label de Qualité**

*** FRUITS ET LEGUMES FRAIS / POISSON FRAIS**

*** POISSONS EGALIM**

*** LOCAL ET BIO**

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS POUR DES RAISONS D'APPROVISIONNEMENT OU DE VARIATIONS CLIMATIQUES

** Produit bénéficiant de l'aide de l'U.E. dans le cadre du programme lait et produits laitiers à l'école*