

MENU DU 1^{er} AU 5 SEPTEMBRE 2025



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pavé de dinde Pois et carotte au beurre Purée	<u>Végétarien</u> Quiche sans pâte Aux courgettes Oignons p de terre Légumes frais	Filet de colin Salade Vinaigrette Légumes frais P de terre	<u>Cuisine du monde Italie</u> Spaghetti Napolitaine Légumes frais Fromage râpé
Allergène(s)	8	1-5-8	5-6-7	1-8-9
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding vanille Lait bio	Fruit de saison	Fromage blanc sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				



ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 8 AU 12 SEPTEMBRE 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Pain de viande Haricot vert Purée	Servi froid Œuf dur Salade de concombre et tomate Légumes frais Mayonnaise P de terre froide Vinaigrette Persillé	Poisson meunière Purée de potiron	Cuisine du monde Risotto thaï (Coco curry) Mix de Poivron Pois Lentilles Oignons Légumes frais
Allergène(s)	8	5-7	6-8	
Note spéciale				
Dessert	Riz au lait	Poire	Babybel	Prune
Allergène(s)	8		8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 15 au 19 SEPTEMBRE 2025



1. GLUTEN



2. SÉSAME



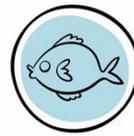
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	<p>Chipolata de volaille</p> <p>Jeune Carotte</p> <p>P de terre</p>	<p>Végétarien</p> <p>Omelette</p> <p>Feuille de chêne rouge et verte</p> <p>Purée de patate douce</p>	<p>Pâte</p> <p>Saumon</p> <p>Poireaux</p>	<p>Cuisine du monde Maroc</p> <p>Tajine de légumes et raisin sec</p> <p>Semoule de blé</p>
Allergène(s)		5-8	1-6-7	1
Note spéciale				
Dessert	Orange	<p>Pudding chocolat</p> <p>Lait bio</p>	Banane	Yaourt sucré
Allergène(s)		8		8
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU 21 AU 26 SEPTEMBRE 2025



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUÛTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Plat	Epigramme d'agneau Haricot beurre P de terre	Spirelli tricolore Au fromage de chèvre Lardons de dinde Champignons	Filet de cabillaud Purée de brocoli	Cuisine du monde Mexique Chili corn carne Oignons haricot rouge Tomate (Allégé en viande) Riz
Allergène(s)		1-8	1-6-8	
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Pudding café	Cake maison	Fruit de saison
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 29 au 30 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Escalope de porc Sauce Moutarde Purée de courgette	Végétarien Œuf dur Sauce blanche parfumé au cerfeuil Brunoise de légumes P de terre		
Allergène(s)	1-8-7	5-8-9		
Note spéciale		 		
Dessert	Petit Gervais	Poire		
Allergène(s)	8			
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson