

lundi 6 octobre 2025	mardi 7 octobre 2025	mercredi 8 octobre 202	🦺 jeudi 9 octobre 2025	vendredi 10 octobre 202	
Filet de cabillaud MSC	Escalope de dinde	Salade verte vinaigrette <sup>9-14</sup>		Maïs vinaigrette <sup>9-14</sup>	
aux poireaux <sup>2-6-11</sup>	Escalope de dinde Tandoori <sup>6</sup>	Quiche aux 📈	Hachis Parmentier Butternut aux pois <sup>5-6</sup>	Goulash de bœuf 14	
Tortis 3 couleurs <sup>5-6</sup>	Lentilles vertes AB	légumes <sup>2-5-6-10</sup>		Pommes de terre au four <sup>6</sup>	
Yaourt saveur citron <sup>6</sup>	Petit suisse nature <sup>6</sup>	Orden ala de de de	Fromage blanc <sup>6</sup>	V	
Fruit de saison	Fruit de saison	Crème chocolat <sup>6</sup>	Salade de fruits frais à la noix de coco	Yaourt au miel <sup>6</sup>	
Baguette viennoise aux pépites de chocolat 5-6	Baguette viennoise 5-6-10	Cake nature <sup>5-6-10</sup>	Baguette viennoise 5-6-10	Baguette aux céréales <sup>5</sup>	
pépites de chocolat	Pâte à tartiner 3-6-13	a Ator	Confiture de fraise	Gelée de groseilles	
Jus de pomme Ağ	Lait 6 AB ADDITION THE ADDITION	Fruit de saison	Lait <sup>6</sup> AB	Fruit de saison	

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants :

•					
		Arachide	1	Céleri	2
Fruits à coque	3	Crustacés	4	Gluten	5
Lait	6	Lupin	7	Mollusques	8
Moutarde	9	Œuf	10	Poisson	11
Sésame	12	Soja	13	Sulfites	14





