Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 29 Sept au 3 Octobre 2025	Du 6 au 10 Octobre 2025	
	Salade Verte Bio	Piémontaise 💆 🍮	
=	Blanquette de Veau 💆 🔵	Noix de Jambon au Miel	
pun	Riz Basmati	Haricots Beurre	
1	Ortolan Bio 🔵	Saint Herbleu 🔵	
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	
Mardi	Tomate en Salade 🕙 💟	Melon	
	Tortellini Tricolore 🔵 💆 🔵	Paleron de Bœuf	
		Poêlée de Légumes	
	Yaourt Aromatisé Local 🔵	Yaourt Nature Sucré Local 🔵	
	Compote de Pommes	Tarte Noix de Coco	

Jeudi	Céleri Rémoulade Ö 🌑 🍮	Salade Forézienne	
	Cheese Burger 🔵 🤝 🔵	Lacama Várgia	
	Pommes Rissolées	Lasagne Véggie 🔵 💆 🔵	
	Rondelé Bio 🔵	Chante Neige 🔵	
	Fruit de Saison	Fruit de Saison	
Vendredi	Pastèque	Feuilleté 🔵 Ö 🔵	
	Dos de Colin Sauce Bonne Femme	Filet de Poisson	
	Semoule aux Légumes 🔵	Gratin de Chou-Fleur	
	Bûche du Pilat 🔵	Ortolan Bio 🔵	
	GâteauBasque 🔵 Ö 🔵	Fruit de Saison	

Allergène		Loi Egalim	
	Gluten	V	Végétarien
	Crustacés		Viande bovine Française
\bigcirc	Œuf	ДВ	Agricultures Biologiques
	Poisson		Label Rouge
	Arachide		Poisson issu d'une pêche
	Soja	BLAY BLAY COOK	Filière Bleu Blanc Cœur
	Lait	Æc.	Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
	Fruit à Coques		Fait Maison
	Céleri	2	Pain de BOËN SUR LIGNON
	Moutarde	FR 42.219.004 CE	Estampille Agrément
	Sésame	fruits laiters	
	Sulfite	The state of the s	
	Lupin		
	Mollusque		
	l	l	1

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.