















	Du 30 Sept. au 4 Octobre 2024	Du 7 au 11 Octobre 2024
<b>Lundi</b>	<b>Pastèque</b> <b>Jambonnette de Poulet Confité</b> <b>Lentilles - Carottes</b> <b>Yaourt Nature Local</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Salade de Tomates</b> ● <b>Sauté de Dinde à la Crème</b> ● <b>Coquillettes</b> ● ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
<b>Mardi</b>	<b>Carottes Râpées</b> ● <b>Paleron de Bœuf Braisé</b> <b>Macaroni</b> ● ● <b>Fromage AOP</b> ● <b>Compote de Fruit</b>	<b>Quiche Lorraine</b> ● ● ● <b>Rôti de Porc Bio</b> <b>Haricots Verts</b> <b>Fromage Frais aux Fruits Bio</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
<b>Jeudi</b>	<b>Salade Verte Bio</b> ● <b>Gnocchi à la Tomate</b> ● <b>Emmental Râpé</b> ● <b>Petit Louis à Tartiner</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Céleri Rémoulade</b> ● ● <b>Emincé Végétal Curry</b> ● <b>Riz Basmati</b> <b>Ortolan Bio</b> ● <b>Fruit de Saison</b>
<b>Vendredi</b>	<b>Chou-Fleur Cocktail</b> ● ● <b>Beaufilet de Colin Pané</b> ● ● ● <b>Riz Cantonais</b> ● <b>Yaourt à Boire Bio</b> ● <b>Fruit de Saison</b>	<b>Melon</b> <b>Dos de Colin Rôti</b> ● <b>Brocoli</b> <b>Fromage Blanc Battu Bio</b> ● ● <b>Beignet aux Pommes</b> ● ● ●

Allergène	Loi Egalim
● Gluten	 Végétarien
● Crustacés	 Viande bovine Française
● Œuf	 Agricultures Biologiques
● Poisson	 Label Rouge
● Arachide	 Poisson issu d'une pêche
● Soja	 Filière Bleu Blanc Cœur
● Lait	 Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
● Fruit à Coques	 Fait Maison
● Céleri	 Pain de BOËN SUR LIGNON
● Moutarde	 Estampille Agrément
● Sésame	
● Sulfite	
● Lupin	
● Mollusque	

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

Consommé le jour même