

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

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