

MENU OCTOBRE 2026

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
		1 Tarte à la tomate 1-10 Paupiettes de veau Carottes vichy Poire	2 Macédoine de légumes 3-10 Poisson pâné 1-5 Épinards à la crème 7 Crêpe au sucre 1-3-7
5 <u>Menu végétarien</u> Œufs mimosa 3-10 Jardinière de légumes Flageolets Banane	6 Céleri rémoulade 3-9-10 Cuisse de poulet Purée 7 Yaourt aux fruits 7	8 Porc au caramel 1-6 Pâtes 1 Fromage 7 Salade de fruits	9 Pamplemousse Acras de morue 1-5 Riz - Courgettes Fromage blanc 7
12 <u>Menu végétarien</u> Flan de légumes 3-7 Ebly 1 Fromage 7 Kiwi	13 Betterave rouge 10 Steack haché Pommes de terre sautées Yaourt 7	15 Crêpes au jambon 1-3-7 Sauté de veau marengo 1-7 Chou fleur au gratin 1-7 Pomme	16 Avocat mayonnaise 3-10 Filet de colin 5 Haricots verts Brioche de tome 1-3-7
VACANCES			
		Liste des allergènes majeurs : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Arachides 5- Poisson 6- Soja 7- Lait 8- Fruits à coques 9- Céleri 10- Moutarde 11- Graines de sésame 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques	Origine des viandes (Or): UE : Union Européenne Fr : France Pains tous les jours 1