

Mercredi
7 Octobre

ENTRÉE

Salade Verte, Tomates,
Emmental



7

10

PLAT

Porc au Caramel

1

6

ACCOMPAGNEMENT

Blé aux Légumes



PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Choux à la Crème

3

7



Mercredi
14 Octobre

ENTRÉE

Riz au Thon

10

PLAT

Sauté de Dinde

ACCOMPAGNEMENT

Gratin de Légumes

7

PRODUIT LAITIER

Fromage Blanc

7



DESSERT

Fruits Frais



Mercredi
21 Octobre

ENTRÉE

Crudités

10

PLAT

Boeuf à l'Asiatique

6

ACCOMPAGNEMENT

Riz aux Légumes

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Ile Flottante

3

7



Mercredi
28 Octobre

ENTRÉE

Piémontaise

10

PLAT

Saucisses



ACCOMPAGNEMENT

Lentilles

PRODUIT LAITIER

DESSERT

Pana Cotta Maison

7



Mercredi
4 Novembre

ENTRÉE

Céleri Rémooulade

7

10

PLAT

Poisson Meunière

4

ACCOMPAGNEMENT

Pâtes

1

PRODUIT LAITIER

Fromage

7



DESSERT

Salade de Fruits



LÉGENDE

Labels :



Label Rouge



BIO



AOP



IGP



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Pêche Durable / MSC



AOC



RUP



Produit à la Ferme



Issu du Commerce Équitable



Local



Bleu Blanc Cœur



VBF



Volaille Française



VPF



Circuit Court Durable



Fait Maison

Allergènes :

- 1 Gluten (Blé, Seigle, orge, avoine, kamut, spelt)
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait (y compris lactose)
- 8 Fruits à coque (Amandes, Noisettes, Noix, etc...)
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg ou l)
- 13 Lupins
- 14 Mollusques
- 15 Concombre
- 16 Fraise