

MENU OCTOBRE 2025

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
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	2 Quiche 1-3-7 Rôti de porc Chou braisé Fruit	3 Carottes râpées 10 Moules 14 Frites Fromage blanc 7
6 Menu végétarien Taboulé 1 Gratin de chou fleur - brocoli Tarte aux framboises 1-3-7-8	7 Pêches au thon 3-5 Suprême de poulet Haricots verts Compote pomme poire	9 Poireaux vinaigrette 10 Truffade 7 Jambon de pays Fruit	10 Salade niçoise 3-10 Filet de colin 5 Purée de potimarron 7 Saint Nectaire 7 Pomme
13 Menu végétarien Céleri rémoulade 3-9-10 Quenelle sauce nantua 1-2-3-7 Riz pilaf Fruit	14 Repas surprise avec un Chef cuisinier	16 Boulette de bœuf sauce tomate Semoule de chou fleur Fromage 7 Ananas au sirop	17 Salade 10 Poisson pané 5 Petits pois Panna cotta fruits rouges 7
Vacances de Toussaint			