

Semaine	Féculents	Viandes Poissons œufs	Légumes ou fruits cuits (crudités)	Produits laitiers	Légumes ou fruits crus (crudités)	Desserts sucrés								
N° 40	ANNEE 2023													
mois OCTOBRE du 02 au 06	GLUTEN	LAIT	ŒUF	SESAME	Arachides	Fruits à coque	Moutarde	Poisson	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Lupin	Anhydride sulfureux sulfites
LUNDI 2														
Haricots verts (bio) en salade							X							X
Bœuf façon Bourguignon														
Pommes de terre vapeur														
Fruit de saison														
Tomme Blanche		X												
MARDI 3														
Œuf vinaigrette		X					X							X
Lasagnes aux légumes	X													
Lentilles corail														
Salade d'automne							X							X
Yaourt aromatisé (production locale)		X												
MERCREDI 4														
Betteraves crûtes râpées							X							XD
Côte de porc														
Pommes cuites (bio)		X												
Donut chocolat	X	X												
Petit suisse		X												
JEUDI 5														
Radis noir														
Sauté de dinde (bio)														
Carottes vichy														
Semoule au lait	X	X												
Edam		X												
VENDREDI 6														
Toast de chèvre chaud	X	X												
Poisson frais en papillote								X						
Chou romanesco														
Fruit de saison														
Mimolette		X												
Pain servi tous les jours	X													

Date d'application 24 avril 2023

T = Trace X = Présence - VRF* = Viande bovine Française Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.