



## Lundi 06 octobre :



**Céleri bio** rémoulade (céleri)



**Curry de légumes aux pois chiches** (céleri,  
gluten)



**Pâtes bio** (lait, gluten)



**Yaourt nature bio** (lait)



## Mardi 07 octobre:



**Bœuf bio** mode (gluten)



**Poêlée de julienne de légumes**  
**bio pommes de terre bio** (céleri)



**Cantal AOP** (lait)



**Raisin noir bio**



## Mercredi 08 octobre :

**Scarole et dés d'emmental** à la vinaigrette (lait)



**Chili sin carne** égrené de pois bio (céleri)



**Fajitas** Bio (gluten)



**Fruits au sirop bio**



**Goûter :** Croissant (gluten, lait, oeuf) et yaourt à boire (lait)

## Vendredi 10 octobre :

### Jeudi 09 octobre : Le Grand Repas



**Soupe de butternut bio** à la crème (lait)



**Concombre bio** vinaigrette



**Limande MSC** à l'indienne (poisson)



**Sauté de dinde du grand repas**



**Boulgour bio** (lait, gluten)



**Riz bio** (lait)



**Fromage blanc bio** (lait)



**Cake à la compote de pomme bio**



**mayonnaise** (moutarde, oeuf)



**vinaigrette** (moutarde, sulfites)

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique



plat élaboré par nos chefs de cuisines



La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc



La volaille est « Label Rouge »



La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE



Appellation d'origine contrôlée/protégée



Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles



\* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.