






























Menu de la semaine

Du 2 au 6 octobre 2023



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mâche à la paysanne 	Salade de tomates 	Pissaladière 	Salade de maïs 	Taboulé 
				
Chili con carne  	Daube Penne  	Poisson à l'aïoli 	Emincé de poulet à l'estragon Riz pilaf 	Rôti de porc aux herbes 
				
Dessert du jour 	Dessert du jour 	Dessert du jour 	Dessert du jour 	Dessert du jour 

Menu sous réserve de modifications pour des raisons techniques.

* des efforts pour servir des fruits AB dans la semaine

Allergènes :

1. Gluten, 2. Lait de vache (ou produits dérivés beurre crème)
3. Lait de brebis ou chèvre, 4. Œufs, 5. Moutarde, 6. Poisson,
7. Arachide, 8. Fruits à coque, 9. Crustacés, 10. Mollusques,
11. Céleri, 12. Soja, 13. Anhydride sulfureux de sulfite, 14. Sésame



* Fait Maison



* Viande Française



* Produits locaux



* Agriculture Biologique

* **Le fromage est servi quotidiennement selon l'apport des produits laitiers contenus dans les menus.**