

## Semaine du 06 octobre au 10 octobre 2025

Mardi Mercredi Vendredi Lundi Jeudi Menu végétarien Iournée nationale "Le • Salade de betteraves Salade verte emmental • Crêpe au fromage **Grand Repas**" • Poulet rôti fermier • Oeufs bio sauce cocktail • Dés de colin à la • Dos de cabillaud et son sur lit de salade verte béarnaise • Tarte aux légumes beurre persillé OU• Couscous de légumes • Sauté de boeuf carbonade • Pommes de terre fraîches • Pâtes penne Mijoté de lentilles et pois végétarien à la crème d'échalotes Fromage chiches OU Semoule • Fruit. • Pêches au sirop • Méli mélo de légumes Galette de boulgour, pois • Fromage d'hiver (carottes, céleri, chiches, emmental • Fruit pommes de terre) • Purée de carottes • Fruit bio • Fromage blanc et dés de poires au miel

## Légende :



Produit bio



























Fermier



AOP / AOC



Écolabel pêche durable



Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local. Pain local. Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)