



# MENU DE LA SEMAINE du 15/09/25 au 19/09/25



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> Salade de lentilles (4-8-11)	<b>Entrée</b> Betteraves vinaigrette (4-8-11)	<b>Menu</b> <b>Vegetarien</b> <b>Entrée</b> Concombre vinaigrette (4-8-11)	<b>Entrée</b> Salade verte (4-8-11)
<b>Plats/Accompagnements</b> Lasagne bolognaise (4-6)	<b>Plats/Accompagnements</b> Sauté de porc (4) Ratatouille (4)	<b>Plats/Accompagnements</b> Spaghetti façon bolognaise (4-6-8) (Sans viande, champignons et oignons)	<b>Plats/Accompagnements</b> Gratin de poisson(4-6-9) Purée de carottes bio (4-6-8)
<b>Dessert</b> Compote de pomme bio	<b>Dessert</b> Mousse chocolat (6-8)	<b>Dessert</b> Fromage bio et fruit(6)	<b>Dessert</b> Gâteau marbré (4-6-8)

### Légende

Viande locale
 Pêche durable
 Agriculture biologique
 Loi Egalim
 Fruits et légumes locaux

### Allergènes:

- |                  |                |              |
|------------------|----------------|--------------|
| 1: Arachide      | 6: Lait        | 11: Moutarde |
| 2: Céleri        | 7: Lupin       | 12: Sésame   |
| 3: Crustacé      | 8: Œuf         | 13: Soia     |
| 4: Gluten        | 9: Poisson     | 14: Sulfites |
| 5: Fruit à coque | 10: Mollusques |              |