



# MENU DE LA SEMAINE du 22/09/25 au 26/09/25



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b> Carottes râpées vinaigrette (4-8-11)	<b>Entrée</b> Tomates vinaigrette (4-8-11)	<b>Entrée</b> Concombre vinaigrette (4-8-11)	<b>Entrée</b> Macédoine de légumes (4-8-11)
<b>Plats/Accompagnements</b> Chipolatas et Merguez (4) Lentilles cuisinées (4)	<b>Plats/Accompagnements</b> Sauté de dinde (4) Pâtes bio (4)	<b>Plats/Accompagnements</b> Pizza aux légumes (4) Pommes sautées (4-6-8)	<b>Plats/Accompagnements</b> Poisson pané (4-6-8) Nuggets chou-fleur (4-6-8)
<b>Dessert</b> Fromage (6) Yaourt bio (6)	<b>Dessert</b> Fromage bio(6) Fruit	<b>Dessert</b> Cake marbré (4-6-8)	<b>Dessert</b> Salade de fruit frais

Menu *Vegetarien*

### Légende

Viande locale

Pêche durable

Contient des ingrédients bio

Agriculture biologique

ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION 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 |              |