****C:\Users\mairie\Desktop\fr_IGP_4c-e1520239735803-150x150.pngAB.svg**MENUS DU MOIS DE octobre 2025**

Les plats suivis d’une toque sont préparés sur place par l’équipe de restauration

Appellation d’origine protégé

Produit issu de l’agriculture biologique

Appellation d’origine contrôlé

Indication géographique protégée

Label rouge

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LUNDI 20 | MARDI 21 | MERCREDI 22 | JEUDI 23 | VENDREDI 24 |
| Endives aux noix  Cordon bleu  Pomme rösti  F  Compote | Tarte au fromage  Poisson en sauce  Haricots verts  Fruit | Soupe de butternut a la noisette  Sauté d’agneau  Semoule  f  Glace | Salade verte  Dahl de lentilles  F  Pâtisserie | Pique-nique |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | VENDREDI 31 |
| Concombre mais  Calamar a la bisque  Riz  F  Fruit au sirop | Salade de haricots rouges  Carré de seitan  Carottes  Yaourt  Fruit | Coleslaw  Chipolatas  Pomme grenailles  F  Pâtisserie | Pizza au cheddar  Sauté de poulet au curry  Gratin de courge  Mimolette  Orange | Pique-nique |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|  |  |  |  |  |
| LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|  |  |  |  |  |



Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu’en soit la raison.

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l’équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l’équilibre nutritionnel.

F= Fromage ou produit laitier