******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 bleuPomme röstiFCompote | Tarte au fromagePoisson en sauce Haricots vertsFruit | Soupe de butternut a la noisetteSauté d’agneauSemoulefGlace | Salade verte Dahl de lentillesFPâtisserie | Pique-nique |
| LUNDI 27 | MARDI 28 | MERCREDI 29 | JEUDI 30 | VENDREDI 31 |
| Concombre maisCalamar a la bisqueRizFFruit au sirop | Salade de haricots rougesCarré de seitan Carottes YaourtFruit | ColeslawChipolatasPomme grenaillesF Pâtisserie | Pizza au cheddarSauté de poulet au curryGratin de courgeMimoletteOrange | 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