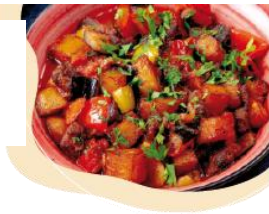


Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit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



MENUS DU MOIS DE octobre

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Mâche aux croutons Pates bolognese Fruits au sirop	Pizza au fromage Poisson style papillote Haricots plats Fruit	Bâtonnet de concombre Hot dog Frites Glace	Carottes râpées Curry de lentilles corail et patate douce F Panna cotta passion	pn
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



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

F= Fromage ou produit laitier

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.

