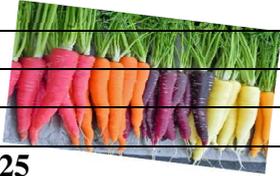
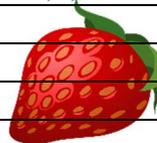
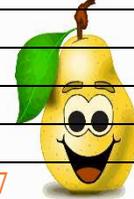


Liste des allergènes alimentaires à déclarer obligatoirement dans nos menus, voici un code de 1 à 14 à votre intention :  
 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coques / 9 Cèleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésames / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

**Menus du 29 Septembre au 07 Novembre 2025**

<b>Lundi 29 /09/25</b>	<b>Lundi 06/10/25</b>	<b>Lundi 13/10/25</b>	<b>Lundi 03/11/25</b>
Carottes vinaigrette 10,12	Rosette cornichon	Potage de légumes 7	Soupe de potiron aux croutons 1,7
Filet de hocky à l'oseille AT 4,7,8,9,12	Filet de colin au citron 4,7,8,9,10,12	Dos de merlu dieppoise 4,7,8,9,10,12 AT	Sauté d'agneau VF 7,9,10
Epinards 7	Purée de potimarrons 7	Carottes 7	Flageolets 12,13
Ile flottante 3,7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7
	Fruit	Fruit	Fruit
			
<b>Mardi 30/09/25</b>	<b>Mardi 07/10/25</b>	<b>Mardi 14/10/25</b>	<b>Mardi 04/11/25</b>
Salade de Boulgour au thon 4,10 ,12	Cèleri rémoulade 3,10	Pamplemousse	Carottes râpées 10,12
Chipolatas VF	Filet de poulet à la moutarde 7,9,10	Bœuf bourguignon VF 1,12	Aligot 7
Purée de carottes et panais 7	Riz 7	Frites	Mousse à la framboise 7
Fromage 7	Mousse à la fraise 7	Fromage blanc confiture 7	
Fruit			
<b>Jeudi 02/10/25</b>	<b>Jeudi 09/10/25</b>	<b>Jeudi 16/10/25</b>	<b>Jeudi 06/11/25</b>
Salade de lentilles et œufs durs 3,10,12	Soupe de lentilles corail et butternut 7	Pâté de campagne	Salade verte aux noix 8,10,12
Lasagnes à la tomate et au comté 1,3,7	Bouchées aux quenelles et champignons 1,3,7	Filet de dinde au basilic VF 7,9 ,10	Haché de bœuf à la tomate VF
Fruit	Fromage 7	Salsifis gratinés 1,7	Pâtes 7
	Fruit	Fromage 7	Yaourt au citron 7
		Fruit	
<b>Vendredi 03/10/25</b>	<b>Vendredi 10/10/25</b>	<b>Vendredi 17/10/25</b>	<b>Vendredi 07/11/25</b>
Salade verte au gouda 7,10	Radis beurre 7	Chou blanc 4,10,12	Salade d'endives 10,12
Sauté de porc au curry 7,9,10	Blanquette de veau VF 1,7,9	Pizza aux 2 fromages 1,7	Filet de loup aux agrumes AT 4,7,8,9,10,12
Chou-fleur 7	Haricots verts 7	Poires au chocolat 7	Haricots beurre 7
Tulipe garnie 1,3,7	Flan pâtissier 1,3,7		Fromage 7
			Gâteau aux noisettes 1,3,7,8



**Le service de la cuisine met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de mode de production durable et de qualité. Les menus proposés peuvent être modifiés suivant les approvisionnements du marché.**

Produits BIO, Menus végétariens, Viande Française VF, Sans Porc SP, Fait maison, Atlantique AT.

Les menus sont établis avec la collaboration d'une diététicienne et sont conformes aux recommandations en vigueur, en matière d'équilibre nutritionnel