

MENUS	Allergènes	GOUTERS	Allergènes
LUNDI 10 NOVEMBRE 2025			
RILLETES DE SARDINES SAUTE DE PORC (VPF) A LA MOUTARDE <i>Substitution : émincé végétal</i> PÂTES (BIO) FROMAGE BANANES	7, 1,7,10,12, 1,7,10,12, 1,7, 7,	DONUTS POIRES CONFERENCES (LOCALES)	1,3,
MARDI 11 NOVEMBRE 2025			
FERIE			
JEUDI 13 NOVEMBRE 2025			
REPAS VEGETARIEN SALADE DE PÂTES BEIGNETS DE LEGUMES CHOU FLEUR (BIO) CREME DESSERT VANILLE BIO BISCUIT	1,3,10,12, 1, 7, 7, 1,3,7,	PAIN FROMAGE CLEMENTINE (1/enf)	1, 7,
 VENDREDI 14 NOVEMBRE 2025			
POTAGE DE LEGUMES (BIO) DOS DE CABILLAUD EPINARDS A LA CREME PÂTISSERIE (gâteau pépites de chocolat)	7, 1,5,7,9,12,14 1,7, 1,3,7,	CREME DESSERT BIO CHOCOLAT PAIN AU LAIT	7, 1,3,7,

LISTES DES ALLERGENES

<i>Céréales, Gluten</i>	1	<i>Fruits à coques</i>	8
<i>Crustacés</i>	2	<i>Céleri</i>	9
<i>Œufs</i>	3	<i>Moutarde</i>	10
<i>Arachides</i>	4	<i>Sésame</i>	11
<i>Poissons</i>	5	<i>Sulfites</i>	12
<i>Soja</i>	6	<i>Lupin</i>	13
<i>Lait/lactose</i>	7	<i>Mollusques</i>	14

les menus peuvent être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnements et de livraisons

FAIT MAISON

Fournisseurs LOCAUX