

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<p>Allergènes</p> <p>① Arachides ② Céleri ③ Fruits à coque ④ Crustacés ⑤ Gluten ⑥ Lait ⑦ Lupin</p> <p>⑧ Mollusques ⑨ Moutarde ⑩ Œuf ⑪ Poisson ⑫ Sésame ⑬ Soja ⑭ Sulfites</p>	<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p>Taboulé ⊠ Bio Blanquette de veau Bio ⊠ Carottes vichy ⊠ Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>MENU COCOTTE</p> <p>Pizza au fromage & s.verte ⊠ Bio Omelette aux herbes ⊠ Duo de haricots ⊠ Yaourt Bio</p>	<p>Rougail de saucisses ⊠ Riz Camarguais IGP ⊠ Fromage blanc Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade coleslaw ⊠ Bio Poisson pané Pâtes aux légumes Crème dessert</p>
<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p>Friand au fromage Bœuf bourguignon ⊠ Bio Pur. de carotte, p. de terre & lentille corail* ⊠ Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Tartine houmous* Tortellinis ricotta épinard sauce tomate & gruyère râpé ⊠ Fruit de saison Bio</p>	<p>MENU COCOTTE</p> <p>Salade verte Bio & fromage Esc. de dinde Bio au thym ⊠ Boulgour à la courge* ⊠ Bio Fromage blanc Bio</p>	<p>JOUR DU TAJINE</p> <p>Tajine d'agneau ⊠ Yaourt Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>Betteraves et céleri râpé Bio ⊠ Poisson à la provençale ⊠ MSC Riz Camarguais IGP ⊠ Fromage Bio</p>
<p>LA SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Biscottes & tzaziki ⊠ Moussaka de bœuf & riz ⊠ Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>LA SEMAINE DU GOÛT ! LE VOYAGE DES SAUCES</p> <p>S. verte Bio & mozzarella pointe de pesto ⊠ Tagliatelles à la carbonara & gruyère râpé ⊠ Tiramisu ⊠</p>	<p>Journée mondiale de l'alimentation</p> <p>Sal de maïs, har. & oignons rouges ⊠ Chili sin carne ⊠ Flan au caramel</p>	<p>Nem aux légumes & et s. verte Bio Bœuf à l'asiatique ⊠ Bio Petit pois aux oignons ⊠ Bio Yaourt Bio</p>	<p>LA SEMAINE DU GOÛT</p> <p>Aïoli ⊠ Bio MSC Fromage Bio Fruit de saison Bio</p>
<p>Carottes râpées vinaigrette ⊠ Rôti de dinde au jus Courges & p. de terre rôties ⊠ Bio Fromage Bio</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade verte Bio & fromage ⊠ Nuggets* Bio Pommes duchesses Compote</p>	<p>Salade de p. de terre, fromage & cornichons ⊠ Steak h. de bœuf sce échalote ⊠ Bio Brocolis poêlés ⊠ Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p>Chou blanc râpé vinaigrette ⊠ Bio Veau aux olives ⊠ P. de terre & patate douce rôtie ⊠ Bio Yaourt Bio</p>	<p>Betteraves Bio & fromage ⊠ Pâtes au saumon & gruyère râpé ⊠ Fruit de saison Bio</p>
<p>MENU VIANDE NOBLE</p> <p>Salade verte ⊠ Bio Bœuf aux carottes ⊠ Bio Gnocchis à la romaine g. râpé ⊠ Fromage Bio</p>	<p>Tarte aux poireaux ⊠ Pilons de poulet rôti ⊠ P. de terre au four Bio Fruit de saison Bio</p>	<p>MENU COCOTTE</p> <p>Carottes râpées & croûtons ⊠ Bio Omelette aux p. de terre ⊠ Haricots verts persillés ⊠ Yaourt Bio</p>	<p>MENU HALLOWEEN</p> <p>Cocktail : jus d'orange et grenadine ⊠ Betteraves, radis & minolette ⊠ Croque monsieur ⊠ Salade verte Bio Brownie au chocolat & smarties ⊠</p>	<p>Légende</p> <p>Menu élaboré par une diététicienne. Origine des viandes : affichage école. * : Contient une légumineuse. ⊠ : FAIT MAISON. MSC : Label pêche durable IGP : Indication géographique protégé</p>