

Menu

SEMAINE 38

du lundi 14 au dimanche 20 septembre 2026



Liste allergène
Lait 1
Gluten 2
Œufs 3
Poisson 4
Crustacés 5
Mollusques 6
Soja 7
Céleri 8
Arachides 9
Moutarde 10
Fruit coque 11
Sésame 12
Lupin 13
Sulfites 14

LUNDI 14	MARDI 15	MERC. 16	JEUDI 17	VEND. 18
Céleri rémoulade 	Carotte râpée bio 	Salade verte	Tomate en salade 	Salade mexicaine Pois chiche maïs haricots rouges 
8 10	10	10	10	10
Boule d'agneau 	Filet de lieu noir beurre blanc 	Filet de poulet à la provençale 	Rôti de dinde	Riz bio niçois 
1 2 3	1 2 4	1 2	1 2	1 8
Blé ALPINA hve aux petits légumes 	Pomme de terre noisette	Julienne de légumes 	Torsades ALPINA hve à la tomate 	100% 
1 2	1 2	1	1 2 3	
Brie bio 	Yaourt au fruit	Fromage	Emmental bio 	Yaourt nature
1	1	1	1	1
Crème au chocolat	Prune française	dessert	Quatre-quarts à la fleur d'oranger 	Nectarine française
1 2 3 11			1 2 3	

 Fromage à la coupe
 Produit cuisiné par nos soins
Article bio Article local



Pêche durable - viande de bœuf origine France
 - (Hve) haute valeur environnementale

Equilibre nutritionnel partant des recommandations du décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 - Menus validés par notre diététicienne [article bio](#) [article local](#)
 Auto contrôles bactériologiques effectués par la société ABIOLAB - Dépistage systématique salmonelle et listéria - Agrément sanitaire FR 73.179.048 CE