

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SCOLAIRE OCTOBRE

Déjeuner

Lundi 28 septembre	Mardi 29 septembre	Mercredi 30 septembre	Jeudi 01 octobre	Vendredi 02 octobre	Samedi 03 octobre	Dimanche 04 octobre
Salade de chou blanc vinaigrette 	Salade de pommes de terre HVE mimosa 	Salade verte bio 	Tomates à croquer	Salade de riz bio Mexicain 		
Saucisses végétale 	Nuggets de blé croustillant 	Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC 	Cordon bleu végétal 	Steak végétal tomate basilic 		
Blé bio au beurre 	Courgettes basilic tomates 	Semoule bio au petits legumes. 	Purée de pomme de terre bio 	Haricots verts bio 		
Saint Môret bio 	Cantal AOP à la coupe 	Fromage frais aux fruits bio 	Tomme Grise à la coupe 	Yaourt aromatisé 		
Crème dessert vanille 	Compote à boire 	Banane bio	Ile flottante sur lit caramel 	Gâteau aux amandes 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Moutarde et produits à base de moutarde



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Soja et produits à base de soja



Céréales contenant du gluten



Lupin et produits à base de lupin

Contient

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SCOLAIRE OCTOBRE

Déjeuner

Lundi 05 octobre	Mardi 06 octobre	Mercredi 07 octobre	Jeudi 08 octobre	Vendredi 09 octobre	Samedi 10 octobre	Dimanche 11 octobre
Pizza aux 3 fromages 	Macédoine de légumes HVE 	Pamplermousse au sucre	Salade de blé bio savoyarde 	Tzatziki de concombre 		
Tortilla 	Pané de blé emmental épinard 	Boulette de pois chiche bio 	Croustillant au cheddar 	Burger végétarien 		
Tortis bio tomates 	Carottes bio citronnées	Riz bio au beurre 	Epinards hachés à la crème 	Pomme de terre Crispies 		
Emmental bio 	Yaourt à boire 	Camembert HVE 	St Nectaire AOP à la coupe 	Cheddar à la coupe 		
Pomme bio	Kiwi	Tarte aux pommes et cassis 	Compote de pomme HVE	Flan vanille 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Oeufs et produits à base d'oeufs



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait

Contient



Céréales contenant du gluten



Moutarde et produits à base de moutarde

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SCOLAIRE OCTOBRE

Déjeuner

Lundi 12 octobre	Mardi 13 octobre	Mercredi 14 octobre	Jeudi 15 octobre	Vendredi 16 octobre	Samedi 17 octobre	Dimanche 18 octobre
Taboulé bio et graines de sésame 	Carottes rapées HVE aux raisins secs 	Salade de quinoa 	Salade verte bio au cranberry 	Salade de chou rouge au noix 		
Crêpe au fromage 	Steak végétal tomate basilic 	Omelette 	Tajine de boulettes de soja tomate et abricots secs 	Bâtonnet de Mozzarella pané 		
Chou-fleur persillé 	Riz bio aux amandes et curry 	Haricots verts CE2 au beurre 		Blésotto bio provençal 		
Edam bio 	Brie à la coupe 	Tome catalane AOP 	Yaourt gourmand végétal vanille et lait de coco	Comté AOP 		
Coupelle fruits du verger	Crème dessert saveur praliné 	Tarte au sucre 	Moelleux chocolat anniversaire 	Cakes maison aux fruits secs et ananas 		
	Barre céréalière aux abricots 					



Anhydride sulfureux et sulfites



Arachides et produits à base d'arachides



Céleri et produits à base de céleri



Céréales contenant du gluten



Fruits à coque



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Oeufs et produits à base d'oeufs



Soja et produits à base de soja

Contient

ALLERGENES MENUS SUBSTITUTS SCOLAIRE OCTOBRE

Déjeuner

Lundi 19 octobre	Mardi 20 octobre	Mercredi 21 octobre	Jeudi 22 octobre	Vendredi 23 octobre	Samedi 24 octobre	Dimanche 25 octobre
Chou-fleur emmental 	Tarte 3 fromages 	Salade de coquillettes bio 	Oeuf bio mayonnaise 	Haricots verts bio et betteraves en salade 		
Pané de blé emmental épinard 	Galette de butternuts, lentilles corail et mozza BBC 	Croustillant au fromage 	Quenelle nature béchamel 	Palet de mozzarella 		
Lentilles bio au jus	Petits pois CE2 	Haricots beurre CE2 	Semoule bio 	Frites 		
Samos 	St Nectaire AOP à la coupe 	Yaourt nature sucré 	Cantal AOP à la coupe 	Mimolette à la coupe 		
Compote pomme bio	Crème dessert chocolat 	Banane bio	Pomme golden	Gaufre 		



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Moutarde et produits à base de moutarde



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Oeufs et produits à base d'oeufs



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait



Soja et produits à base de soja



Céréales contenant du gluten



Lupin et produits à base de lupin

Contient

ALLERGENES MENUS SUBTITUTS SCOLAIRE OCTOBRE

Déjeuner

Lundi 26 octobre	Mardi 27 octobre	Mercredi 28 octobre	Jeudi 29 octobre	Vendredi 30 octobre
Crêpes emmental 	Salade de pomme de terre HVE persillées 	Salade verte bio mozzarella 	Salade de chou rouge HVE 	Potage d'halloween 
Nuggets de blé croustillant 	Bouchée tomate mozzarella 	Lasagnes aux légumes grillés 	Tomate farcie véggie 	Boulette de soja et tomate 
Tortis bio tomatisés 	Carottes Vichy bio		Riz bio au beurre 	Mousseline de potiron bio d'halloween 
Vache qui rit bio 	Emmental à la coupe 	Camembert HVE 	Yaourt Désiris HVE 	Cheddar à la coupe 
Compote de poire	Kiwi	Liégeois chocolat 	Orange	Dessert maléfique 



Anhydride sulfureux et sulfites



Fruits à coque



Oeufs et produits à base d'oeufs



Arachides et produits à base d'arachides



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Soja et produits à base de soja



Céleri et produits à base de céleri



Lait et produits à base de lait

Contient



Céréales contenant du gluten



Moutarde et produits à base de moutarde