



Identification des produits

Produit local

Produit BIO

Cuisiné sur place

Repas conseillé

Signatures:

La Gestionnaire,

La Gestionnaire,
Mme C. PLAMINE
assus

Le Principal,

Le Principal,
M. BEJIA-Salem

Les menus sont susceptibles
d'être modifiés en fonction
des effectifs et des livraisons

Lundi 15/09/25	Allergènes	Mardi 16/09/25	Allergènes	Jeudi 18/09/25	Allergènes	Vendredi 19/09/25	Allergènes
Salade verte	- Moutarde - Sulfite	CAROTTE	- Moutarde	Salade verte	- Moutarde - Sulfite	Salade verte	- Moutarde - Sulfite
Rillettes		Asperges		Jambon en croute	- Gluten	Tarte au fromage ge 	- - Gluten - Lait - Oeuf - Sulfite
Saumon a l'oseille 	- Céleri - Gluten - Lait - Poisson	Sauté de dinde 	- Gluten	Boeuf a la biere 	- Gluten	Crousti fromage	- Gluten - Lait - Oeuf
Steak haché de veau 		Palette à la diable 	- Moutarde - Sulfite	Truite 100% 	- Poisson	Cordon vegetale 	- Gluten - Lait - Soja
Riz 		Poêlée de légumes 	-	Haricot beurre 		Pates 	- Gluten - Oeuf
Brocoli 		Boulgour 	- Gluten	Pomme de terre 100% côte d'or 		Flan de courgette 	- Oeuf
Yaourt nature	- Lait	Yaourt sucré bio ge 	- Lait	Fromage des vignerons(local:delin) 	- Lait	Carré de l'est	- Lait
Morbier	- Lait	Fromage à pate persillée	- Lait	Fromage 100% côte- d'or 	- Lait	Comté	- Lait
Compote		Fruit de saison		Gateau au fromage blanc de côte d'or 	- - Fruit à coque - Gluten - Lait - Oeuf	Fruit de saison	
Fruit de saison		Glace	- Lait	Fruit de saison		Salade de fruit	