



Identification des produits
 Produit local
 Produit BIO
 Cuisiné sur place
 Repas conseillé

Signatures:

La Gestionnaire,



Mme Chevassus

Le Principal,



BEJIA Salem

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

Lundi 29/09/25	Allergènes	Mardi 30/09/25	Allergènes	Jeudi 02/10/25	Allergènes	Vendredi 03/10/25	Allergènes
Salade verte	- Moutarde - Sulfite	Salade verte à la féta	- Lait	Salade verte	- Moutarde - Sulfite	Tomate	
Potage 		Salade de pâtes au surimi 	- - Gluten - Moutarde	Tarte aux fromage de cote d'or 	- Gluten - Lait - Oeuf	Betteraves 	
Couscous végétarien	- - Gluten	Boulettes d'agneau 		Rôti de porc 100% côte d'or 		Sauté de boeuf 	- Gluten - Sulfite
-		Filet de limande 	- - Gluten - Lait - Oeuf - Poisson	Tomate farcie	- Gluten - Lait - Oeuf	Paupiette de lapin aux petits légumes 	
Légumes 		Blé	- Gluten	Carotte à la crème 	- Lait	Riz pilaf	
Semoule	- Gluten - Lait	Haricot vert		Pomme de terre 100% côte d'or 		Courgette en ratatouille 	
Munster	- Lait	Yaourt bio 	- Lait	Fromage 100% côte-d'or 	- Lait	Tomme blanche	- Lait
Brie	- Lait	Comté	- Lait	Yaourt nature sucré locaux ge 	- - Lait	Yaourt brassé sucré aux fruits	- - Lait
Gaufre de Bruxelles	- Gluten - Lait - Oeuf	Compote		Fruit de saison		Creme caramel	- Lait - Oeuf
Fruit de saison		Fruit de saison		Fruit frais de côte d'or 		Fruit de saison	