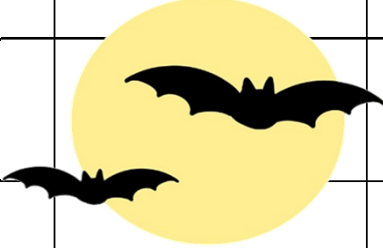




Identification des produits	
	Produit local
	Produit BIO
	Cuisiné sur place
	Repas conseillé

Signatures:	
La Gestionnaire,	
	
Mme Chevassus	
Le Principal,	
	
Le Principal	
BEJIA Salem	
Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et des livraisons	

Lundi 03/11/25	Allergènes	Mardi 04/11/25	Allergènes	Jeudi 06/11/25	Allergènes	Vendredi 07/11/25	Allergènes
Salade verte	- Moutarde - Sulfite	Salade verte + garniture fruits secs	- Fruit à coque - Moutarde - Sulfite		- Lait - Moutarde	Salade verte	- Moutarde - Sulfite
Potage 		Carotte râpée 	- Sulfite		- Lait	Terrine artisanale	- Gluten - Lait - Moutarde - Sulfite
Croque fromage	- Gluten - Lait	Blanc de poulet mariné 			- Poisson	Pané de hoki	- Gluten - Oeuf - Poisson
Pané de blé tomates/mozzarella	- Gluten - Lait	Blanquette de veau 	- Céleri - Gluten - Lait		- Gluten - Lait - Sésame	Sauté de porc 	- Gluten
Ratatouille 		Riz				Chou bruxelles	
Blé bio 	- Gluten	Choux fleurs 	- Lait - Soja		- Lait	Pâtes côte d'or 	- Gluten - Lait
Fromage portion	- Lait	Comté	- Lait		- Lait	Yaourt sucré bio 	- Lait
Petit suisse	- Lait	Yaourt nature sucre ou fromage blanc	- Lait		- Lait	Epoisse	- Lait
Fruit de saison		Mousse chocolat 	- Arachide - Fruit à coque - Gluten - Lait - Oeuf - Soja		- Fruit à coque - Gluten - Oeuf	Fruit de saison	
Compote		Fruits crus				Salade de fruit	