

Menus du 2 au 6 Novembre 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
				Menu Classe CE2
Entrée	Cèleri rémoulade 	Salade Mache, crouton, Emmental	Taboulé d'hiver  	Carottes râpées 
Plats	Sauté de poulet Champignon Riz  	Cordon bleu Petits pois carotte 	Boulette de viande Haricots verts 	Poisson Pomme de terre vapeur 
Dessert	Fruits 	Fromage blanc 	Compote 	Fromage Mousse au chocolat 

Liste des allergènes :

- | | |
|--------------|-------------------|
| 1 Gluten | 8 Soja |
| 2 Poissons | 9 Sulfites |
| 3 Crustacés | 10 Sésame |
| 4 Œufs | 11 Céleri |
| 5 Arachide | 12 Lupins |
| 6 Moutarde | 13 Lait |
| 7 Mollusques | 14 Fruits à coque |

Fait maison

- | | |
|--|--|
|  Produits bio |  Bleu-Blanc-Coeur |
|  Produits locaux |  Produits de saison |
|  Pêche durable |  Label rouge |
|  IGP Indication géographique | |
|  Appellation d'origine contrôlée | |
|  Issue d'une exploitation haute valeur environnementale | |
|  Certification environnementale niveau 2 | |

Fruits et légumes cuits
Fruits et légumes crus
Produits laitiers

Féculents
Viandes poissons œufs
Sucre et fritures

