











MENU SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE 2021

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<p>CONCOMBRE A LA CRÈME </p> <p>PIZZA AU JAMBON </p> <p>YAOURT CITRON</p> 	<p>TARTINE PÂTÉ DE FOIE</p> <p>CUISSE DE POULET HARICOTS VERTS</p> <p>EMMENTAL</p> <p>CRUMBLE AUX POMMES </p> 	<p>SALADE POMME DE TERRE MAÏS </p> <p>COQUILLETES AU THON </p> <p>SAINT NECTAIRE</p> <p>GLACE</p> 	<p>FEUILLETÉ AUX TROIS FROMAGES</p> <p>RÔTI DE PORC PETITS POIS</p> <p>FROMAGE BLANC POIRES</p> 

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes (décret du 7 novembre 2008) . Les plats sont susceptibles de contenir les aliments suivants : Blé et Gluten Oeuf Poissons Lait et produits à base de lait, fruits à coques, Sulfites (vin) Arachides Crustacés Soja et produits à base de Soja Céleri Moutarde Graines de sésame Lupin Mollusques et produits à base de Mollusques.

Viande bovine d'origine française, conformément au décret n°2002-1465 du 14 décembre relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Les repas peuvent variés selon les arrivages et/ou des problèmes techniques Dessert ou plat fait maison

 **Produit issu de l'agriculture.**
 **Dessert ou plat fait maison.**