

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2026

Salade de chou-fleur
vinaigrette^{12 10}
Paleron (FR) de Bœuf
braisé⁹

Pâtes locales bio¹

Yaourt brassé à la fraise



MERCREDI 07 OCTOBRE 2026

Salade Océane^{12 1 10 3 4}
(tomates, perles et surimi)

Longe de Porc (FR) sauce
miel moutarde^{7 10}
Pommes rosties aux
légumes

Marbré au chocolat^{1 3 7}

Allergènes

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



Sur cette période,% des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

