



MENU SANS VIANDE DE LA SEMAINE
du Lundi 01 Septembre au Vendredi 05 Septembre 2025

Lundi **1-sept**

Macédoine de Légumes (10)
 Steak Végétal
 Pommes de Terre Sautées
 Purée de Fruits BIO

Mardi **2-sept**

Salade de Haricots Verts BIO (10)
 Pané au Blé/Fromage/Épinards (1; 7)
 Petits Pois BIO
 Yaourt à la Vanille BIO (7)

Mercredi **3-sept**

Crudités
 Filet de Poisson
 Blé BIO (1)
 Cocktail de Fruits

Jedi **4-sept**

Salade de Lentilles Corail
 Omelette
 Ratatouille
 Fromage BIO et Biscuit (1; 3; 7)

Vendredi **5-sept**

Salade Composée (10)
 Mijoté de Poisson au Lait de Coco (4; 7)
 Riz BIO
 Melon

LISTE DE ALLERGÈNES :

- 1 CEREALES contenant du GLUTEN
- 2 CRUSTACES
- 3 ŒUFS
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDES
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS A COQUES
- 9 CELERI
- 10 MOUTARDE
- 11 GRAINES DE SESAME
- 12 SULFITES
- 13 LUPIN
- 14 MOLLUSQUES

Menu susceptible de changement, sous réserve d'approvisionnement par nos fournisseurs

Le responsable production
 Thomas LENOBLE

La Diététicienne
 BEAUDUN Sandra

LEGENDE :



Indication Géographique Protégée



Association qui participe à la Meilleur Qualité Alimentaire



Repas sans Protéines Animales



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Produits préparés 100% par nos cuisiniers



poissons issus de la pêche Durable



Label rouge



Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05