

Semaine du 23 septembre 2024 au 27 septembre 2024

LUNDI

- Saucisson sec artisanal ■ ■
OU
Roulade de surimi
- Hachis de boeuf bio aux légumes ■ ■ OU
Hachis végétarien aux légumes
- Riz bio de Camargue IGP ■
- Fromage
- Fruit bio ■

MARDI

Menu végétarien

- Salade de betteraves
- Oeufs durs
- Épinards bio béchamel ■
- Gâteau basque

MERCREDI

- Salade de tomates bio "Pleumartin" ■ ■
- Saucisses grillées "Châtellerault" ■ ■ OU
Roulé végétal
- Pommes triomphe
- Fromage
- Tarte aux pommes

JEUDI

- Salade composée (maïs, thon, oeufs, tomates)
- Rôti de dinde "plein filet" ■
OU
Blé gourmand
- Courgettes fraîches bio sautées "Pleumartin" ■ ■
- Glace vanille chocolat
- Gâteau sec

VENREDI

- Concombre sauce vinaigrette "Châtellerault" ■
- Cabillaud au curcuma
- Purée de pommes de terre fraîches "Montmorillon" ■
- Fromage ■
- Compote de pommes

Légende :



Label rouge



Produit bio



A.O.P.



Circuit court



V.D.F.



Origine U.E.

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.

Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)