

Semaine du 22 septembre au 26 septembre 2025

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<ul style="list-style-type: none"> • Saucisson à l'ail ● OU • <i>Roulade de surtimi</i> • Hachis de boeuf aux légumes ● OU • <i>Hachis végétale aux légumes</i> • Riz bio ● • Fromage • Fruit bio ● 	<p>Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carottes râpées ● • Oeufs durs bio ● • Épinards bio sauce mornay (béchamel, fromage râpé) ● • Gâteau basque 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade de tomates • Saucisses de porc grillées ●● OU • <i>Saucisses végétales</i> • Pommes noisettes • Fromage • Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade composée (maïs, oeufs, tomates, pâtes, emmental, pois chiches) • Rôti de dinde au jus ● OU • <i>Nuggets de blé</i> • Courgettes fraîches bio sautées ●● • Glace vanille • Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> • Concombre bio sauce vinaigrette ● • Cabillaud au beurre persillé • Purée de pommes de terre fraîches ● • Fromage ● • Compote de pommes

Légende :

 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	 Local	 Label rouge	 STG	 IGP	 AOP / AOC
 Produit bio	 Origine U.E.	 H.V.E.	 RUP	 Fermier	 Écolabel pêche durable
 V.D.F.					

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)