



**MENU DE LA SEMAINE**

**du Lundi 22 Septembre au Vendredi 26 Septembre 2025**

**Lundi**  
22-sept

**Origine Viande**  
UE

Macédoine de Légumes (3; 10)  
Galopin de Veau aux Champignons (7)  
Gratin de Courgettes BIO (1; 3; 7)  
Compote Berlingo  
Donut's au sucre (1; 7)



**Mardi**  
23-sept

Salade de Pâtes BIO (1; 3)  
Quenelles en sauce Tomate (1,3)  
Brocolis BIO  
Poire  
Yaourt à la Vanille BIO (7)




**Mercredi**  
24-sept

**Origine Viande**  
FRANCE

Demi Avocat Vinaigrette (10)  
Rôti de Porc à la Crème au Curry (7)  
Riz aux Légumes "Maison"  
Yaourt Nature et Sucre  
Compote en VRAC BIO




**Jendredi**  
25-sept

Salade de Betteraves BIO (10)  
Wings de Poulet Marinés Barbecue  
Pommes de Terre Sautées  
Edam  
Raisin de VALSERRE




**Vendredi**  
26-sept

Rosette "Label Rouge" et Cornichons  
Mijoté de Poisson MSC aux Olives (4)  
Purée de Légumes BIO (7)  
Biscuit  
Fromage Blanc et Miel (7)





**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

Le Responsable de production

Thomas LENOBLE

La Diététicienne

BEAUDUN Sandra

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

**legende :**



Indication Géographique Protégée



Produits issus de l'Agriculture Biologique



Label rouge



Association qui participe à la Meilleure Qualité Alimentaire



Produits préparés 100% par nos Cuisiniers



Produits issus d'Agriculteurs du Département 04 et 05



Repas sans Protéines Animales



Poissons issus de la Pêche Durable