

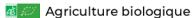


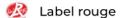
AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 13 OCTOBRE AU 17 OCTOBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FRAIS 📥	FRAIS 🖺	FRAIS 📥	FRAIS	FRAIS 📥
	Salade de crudités 11 14	Salade de choux chinois sauce sésame 241114	Soupe de légumes 2	Salade de boulgour 4 11 12 13 14	Salade verte 1114
Plat	습	FRAIS CESTIFICATION NIVEAU 2	FRAIS TANAGET TANAGET	FRAIS 📥	
	Chili sin carne/riz	Poisson sauce pesto 5 8 Blé 411 12 13	Steak haché sauce barbecue Petits pois Traces Possibles Allergènes 2	Œufs brouillés au fromage Haricots verts en persillade 68	Gratin de ravioles à la volaille 2 4 8
Produit laitier	<u>48</u> 227				<u></u>
	Fromage 6	xxx	xxx	xxx	Fromage blanc au sucre 6
Dessert			4	<u>æ</u> 222	
	Fruit de saison	Donuts 4 Peut Contenir 5 6 13	Crème au chocolat 6/8	Pomme bio	Fruit de saison

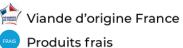
Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc... Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions





Pêche durable

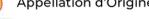


Fait maison

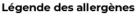


Appellation d'Origine Contrôlée





Certification Environnementale Niveau 2



1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.









