

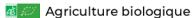


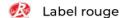
## **AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 20 OCTOBRE AU 24 OCTOBRE 2025**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FRAIS 📥	FRAIS 📥	FRAIS 📥	<b>☆ ® ≈</b>	FRAIS AB
	Salade verte 11 14	Soupe de légumes	Salade de crudités 11 14	Salade de pâtes 11 14 4 Peut contenir des traces 8 13	Betteraves 11 14
Plat	AB AB FRAIS	FRAIS COMMENT	FRAIS	FRAIS 📥	FRAIS AB
	Couscous de légumes	Gratin de poisson à la tomate	Filet de dinde mariné	Omelette 8	Sauté de veau 6
	Semoule 4 Peut contenir des traces 11 13	Pommes de terre/légumes	Brocolis	Purée de carottes 6	Blé 4 11 12 13
Produit laitier	<u>aš</u>				
	Brie <mark>6</mark>	xxx	xxx	xxx	xxx
Dessert	FRAIS	AB 227	습		
	Fruit de saison	Fromage blanc sucré 6	Riz au lait 6	Compote/biscuit	Gâteau basque 4 6 8 Traces possibles allergènes 5 13

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

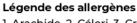


Appellation d'Origine Contrôlée









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.











