



MENU SEMAINE DU GOUT

LA POMME DE TERRE DANS TOUS SES ETATS

DU 13 AU 17 OCTOBRE 2025



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI



VENDREDI

Tartiflette aux dés de volaille
*4-8-10-11



Fromage
*10



Fruits de saison



Pain + pâte à tartiner

MENU VEGETARIEN

Hachis parmentier végétal
*4-6-7-8-10



Batavia feuille
*13



Fromage
*10



Pâtisserie
*2-3-4-10

Pain au lait + lingotin de chocolat



MENU BIO

Salade de pomme de terre bicolore
*4-7-8-10-13



Cuisse de poulet



Purée de patates douces
*4-10



Entremet de chocolat
*10



Gâteau sucré aux pommes de terre



Salade de betteraves à la vinaigrette
*13



Potatoes burger
*4-7-8-10-13



Batavia
*13



Yaourt
*3-10

Pain + stick de confiture

Salade piémontaise
*2-4-9-13



Filet de colin meunière
*4-5-6-7-8



Haricots verts
*10

Yaourt
*3-10



Pain + fromage



*** INFORMATION ALLERGENES ET TRACABILITES DES PRODUITS ***

1 : Crustacés / 2 : Œufs / 3 : Fruits à coque / 4 : Gluten / 5 : Poisson / 6 : Graines de sésame / 7 : Soja
8 : Céleri / 9 : Arachide / 10 : Lait / 11 : Sulfites / 12 : Lupin / 13 : Moutarde / 14 : Mollusques



Produit issu de l'agriculture locale



Produit issu de l'agriculture biologique



Poisson issu d'une pêche durable certifiée



Viande d'origine française



Fabrication maison

LES MENUS SONT SUCCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS

LE CONTRÔLE DU RESPECT DES FREQUENCES DE SERVICE ET DE L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DES REPAS SE FONT SUR LA BASE MINIMALE DE 20 REPAS SUCCESSIFS



