



			LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine</b>	<b>40</b>	Allergènes	1,6 ,8, 13,	1,3,6, 8, 10, 11, 12,	1, 6, 8, 13	1, 4, 6, 8,
<b>04-oct</b> <b>08-oct</b>	Potage		<i>Brocolis</i>	<i>Carottes</i>	<i>Tomates</i>	<i>Maraîcher</i>
	Plat Légumes Féculents		<i>Pasta kids, coulis de tomates, mini boulettes, dés de courgettes</i>	<i>Pain de viande, pois et carottes, gratin Dauphinois</i>	<i>Aiguillette de volaille, poire au jus, sauce au boursin, riz pilaw</i>	<i>Paupiette de poissons, sauce safranée, julienne de légumes, pommes persillées</i>
	Dessert		<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Surprise sucrée</i>
<b>Semaine</b>	<b>41</b>	Allergènes	1, 6, 8,	1, 8, 10, 11,	1, 3, 6, 8, 13,	1, 4, 6, 8,
<b>11-oct</b> <b>15-oct</b>	Potage		<i>Asperges</i>	<i>Poireaux</i>	<i>Cerfeuils</i>	<i>Andalous</i>
	Plat Légumes Féculents		<i>Farfalles aux 4 Fromages</i>	<i>Roti de porc au spelting, choux rouges aux pommes, pommes rissolées</i>	<i>Cordon bleu, petits pois, pommes natures</i>	<i>Filet de poisson, épinards à la crème, semoule</i>
	Dessert		<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Surprise sucrée</i>
<b>Semaine</b>	<b>42</b>	Allergènes	1, 8, 11,	1, 6, 8, 9, 13,	1,6, 8, 10, 11	1,3, 4, 8,
<b>18-oct</b> <b>22-oct</b>	Potage		<i>Choux-fleurs</i>	<i>Clamart</i>	<i>Potirons</i>	<i>Bonne-femme</i>
	Plat Légumes Féculents		<i>Pennes aux lardons et ratatouille</i>	<i>Vol-au-vent aux champignons, purée</i>	<i>Parmentier de viande aux épinards</i>	<i>Brochette de poissons panée, compote, pommes de terre natures</i>
	Dessert		<i>Fruit de saison</i>	<i>Yaourt aux fruits</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Surprise sucrée</i>
<b>Semaine</b>	<b>43</b>	Allergènes	Vacances de Toussaint	0	0	0
<b>25-oct</b> <b>29-oct</b>	Potage		0	0	0	0
	Plat Légumes Féculents		0	0	0	0
	Dessert		0	0	0	0

Les menus ont été élaborés dans le respect des normes ONE, en collaboration avec une diététicienne.

Pour manger équilibré et varié, nous vous conseillons de prendre les repas journalièrement.

Les menus sont réalisés à base de produits locaux à raison de 60%, dans le respect des normes HACCP et des obligations publiques.

### PICTOGRAMMES : ALLERGÈNES - VIANDES - POISSONS - BIO

Contient du GLUTEN	1		Contient des CHAMPIGNONS	9	
Contient des CRUSTACÉS	2		Contient de la MOUTARDE	10	
Contient des ŒUFS	3		Contient de la viande de PORC	11	
Contient du POISSON	4		Contient de la viande de BŒUF	12	
Contient du SOJA	5		Contient du POULET	13	
Contient du LACTOSE	6		Contient du BIO	14	
Contient des FRUITS À COQUE	7		Repas VÉGÉTALIEN	15	
Contient du CÉLERİ	8		Pêche durable MSC	16	