

MENUS SEMAINE 42

DU LUNDI 12 OCTOBRE AU VENDREDI 18 OCTOBRE 2026

Lundi 12/10	Mardi 13/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Tomates mimosa  Sulfites, moutarde, œuf Carie créole aux 2 lentilles   Fruits à coques Riz Compote de pomme 	Carottes râpées  Sulfites, moutarde Tartiflette   Sulfites, gluten, lactose Salade verte Sulfites, moutarde Poire au sirop	Betteraves et concombre  Moutarde, sulfites Filet de poisson sauce crevette  Sulfites, crustacés, lactose, fruits à coques Pâtes bio   et haricots verts à l'ail et au persil  Gluten Tomme bio   Lactose Raisins bio  	Doigt de sorcière  Lactose, gluten Araignée de porc aux  champignons vénéneux  Lactose, fruits à coques Purée de potimarron et carottes bio   Lactose Dessert des vampires   Lactose

  Agriculture biologique
  Produit à la ferme
  Viande française
  Produit conditionné en seau,
  UE Union européenne
  Indication géographique Protégée
  Appellation d'Origine Protégée
  Poisson frais
  fabriqué en Bretagne
  fait maison
  repas végétarien
  Label rouge
  Haute valeur environnementale

Tous les repas sont accompagnés de pain (pain blanc, bio, campagne, complet)

Le menu est susceptible d'évoluer selon les contraintes d'approvisionnement