

Menu octobre 2026

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
28/09 au 02/10	Potage brocolis (1)	Potage poireaux(1)	Potage carottes(1)	Potage tomate(1)
	Rôti de porc Purée de poireaux (2)	Filet poulet Salsifis à la crème Riz (2-3)	Pennes à la provençale petits lardons (2-3)	Poisson frit Stoemp de brocolis (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
05/10 au 09/10	Potage Oignon(1)	Potage cerfeuil(1)	Potage potiron(1)	Potage légumes(1)
	Cordon bleu de dinde carottes cuites PDT rissolées (2-3)	Saucisse Compote Purée (2-4)	Pâtes carbonara oignons/ lardons (2-3)	Parmentier de poissons aux épinards (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	Crème (2-3-4)
12/10 au 16/10	Potage céleri(1)	Potage pois(1)	Potage courgette(1)	Potage tomate(1)
	Blanquette de volaille Riz (2-3)	Pain de viande Chou-rouge PDT rissolées (2-3)	Boulettes sauce tomate Purée (2-3-4)	Pâtes au saumon sauce fines herbes, tomates cerises (2-3-5-6)
	Fruit	Yaourt (2)	Biscuit (2-3-4-7-8-11)	

HAPPY HALLOWEEN



Cette proposition de menu sera suivie au mieux. Il pourrait y avoir des changements en cas d'imprévus. Les allergènes susceptibles d'être présents dans les préparations sont indiqués par un chiffre correspondant à ceux-ci: 1. Céleri, 2. Lactose, 3. Gluten, 4. Oeufs, 5. Poisson, 6. Crustacés, 7. Arachides, 8. Soja, 9. Moutarde, 10. Sulfites, 11. Fruits à coques, 12. Graines de sésames, 13. Lupin, 14. Mollusques. En cas de question, contactez la direction de votre école qui se chargera de nous la transmettre. Notre principal soucis, c'est l'équilibre alimentaire! Merci pour votre confiance... .