

MENU DE OCTOBRE 2020

		JEUDI 1	VENREDI 2
		salade betteraves/maïs Galette Végétale poêlée de légumes Compote Bio	Terrine de Poisson Pâtes au saumon Salade Fruit BIO
<i>Présence d'allergènes :</i>	<i>Présence d'allergènes :</i>	<i>Présence d'allergènes :</i> sulfites, moutarde glucose	<i>Présence d'allergènes :</i> poissons et crustacés sulfites, moutarde
LUNDI 5	MARDI 6	JEUDI 8	VENREDI 9
Taboulé Escalope de dinde viennoise Haricots Verts Pomme au four	Salade de Tomates Petit salé aux lentilles Fromage à la coupe	Toats à la tapenade Raviolini Salade Fruit bio	Feuilleté du pêcheur poisson Purée de potimarron fromage blanc
<i>Présence d'allergènes :</i> glucose	<i>Présence d'allergènes :</i> moutarde, sulfites	<i>Présence d'allergènes :</i> moutarde, sulfites	<i>Présence d'allergènes :</i> poissons et crustacés
LUNDI 12	MARDI 13	JEUDI 15	VENREDI 16
SEMAINE DU GOÛT			
LA GRECE	LA CHINE	LE MAGHREB	ITALIE
Salade de féta Moussaka Yaourt de Brebis	Salade asiatique Samoussas aux légumes Riz Litchis au sirop	Salade de pois chiches Tagine de Légumes Figues fraîches	Tomates mozzarella Spaghetti Bolognaise Tiramisu
<i>Présence d'allergènes :</i> sulfites, glucose	<i>Présence d'allergènes :</i> moutarde, sulfites, glucose	<i>Présence d'allergènes :</i> moutarde	<i>Présence d'allergènes :</i> sulfites glucose, œufs

Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages. Allergènes présents à tous les repas : gluten et produits laitiers