

LUNDI 27

MARDI 28

MERCREDI 29

JEUDI 30

VENDREDI 01

DEJEUNER

**Concombres féta**

(2)(9)(10)

**Pizza steak and cheese**

(1)(2) tr (4,5,6,7,8,9,12)

**Salade verte**

(9)(10)

**Pomme cuite aux spéculoos**

(1)(2)

**Salade coleslaw**

(2)(5)(9)(10) tr (1,4,12,13)

**Filet de poisson sauce poireaux crème**

(2)(6)

**Purée de pois cassés**

(2)

**Moelleux au citron**

(1)(2)(5)

**Salade de boulgour maïs dés de jambon**

(1)(9)(10)

**Rôti de dindonneau**



**Carottes vichy**

(2)

**Bûche de chèvre**

(2)

**Ananas**

**salade verte avocat vinaigrette**

(9)(10)

**Sauté de porc aux olives**



Tr (1,3,4,9,10,12,13)

**Frites**

**Chanteneige**

(2)

**Oreillons de pêches**

**FERIE**

GOÛTER

Goûters préparés par le périscolaire suivant cette liste.



Beurre

Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc



Confiture



Lait



Fruit



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

ALERGÈNES

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations



Volaille française

Porc français



Viande origine France

Produits BIO Sous réserve d'approvisionnement



Label rouge

Issu d'exploitations ou d'ateliers de fabrications des départements 16 et 17



**LE SAVIEZ-VOUS ?**

Nos cuisinières et cuisiniers réalisent régulièrement des gâteaux maison, préparés avec passion et savoir-faire.

