

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Menu du : mercredi 5 novembre 2025

[illegible]

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.

L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE						X								
LAIT, CAFE, THE						X								
Midi														
SALADE DE CAROTTES RAPEES														
CRUDITES														
SALADE DE LENTILLES	X								X	X				
DOS DE COLIN AUX POIVRONS				X	X				X					
FILET DE POULET AUX OLIVES	X				X				X					
POELEE CORDIALE														
BOULGOUR BIO AUX LEGUMES	X				X									
COMTE, GOUDA						X								
CARRE DE FRUITS ROUGE	X		X		X	X								
POMME BIO														
Soir														
POMELOS FARCIS AUX CREVETTES		X	X			X				X				
SALADE VERTE ET RADIS														
FILET DE LIMANDE MEUNIERE	X			X	X									
COTE DE PORC A LA SAVOYARDE	X				X	X		X	X					
POELEE D'ENDIVES														
RIZ PILAF														
SAINT-PAULIN						X								
MOUSSE AU CHOCOLAT	X		X			X	X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas. L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

Produits et Plats du menu du jour	14 Allergènes à déclaration obligatoire													
	Gluten/blé 	Crustacés 	Œufs 	Poisson 	Arachide/cacahuètes 	Soja 	Lait 	Fruits à coque 	Céleri 	Moutarde 	Sésame 	Sulfites 	Lupin 	Mollusques 
Petit déjeuner	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEREALES, PAIN	X				X			X						
CHOCOLAT					X		X	X						
PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS					X			X						
BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE							X							
LAIT, CAFE, THE							X							
Midi														
CRUDITES														
TOMATES, CAROTTES RAPEES														
POTAGE CULTIVATEUR	X				X									
FILET DE LIEU NOIR AUX LEGUMES				X					X			X		
BROCHETTE DE DINDE A LA PROVENCALE					X				X			X		
POEELE DE LEGUMES														
BLE AUX CAROTTES	X				X									
YAOURT SUCRE							X							
BEIGNET A LA POMME	X		X		X									
POMME BIO														
Soir														
SALADE AUX CROUTONS MAISON	X													
FEUILLETE HOT DOG	X				X				X	X				
FISH AND CHIPS DE COLIN				X	X									
JAMBON GRILLE A L'ANANAS	X				X									
HARICOTS VERTS														
PUREE DE CAROTTES	X						X							
FROMAGE BLANC AUX FRUITS							X							
POMME BIO	X		X				X							

Ce tableau doit être mis à jour quotidiennement. Il doit être facilement accessible dans le lieu de distribution des repas.
L'affichage dans le tableau ne concerne que les allergènes présents et/ou introduits volontairement dans les plats. La présence fortuite d'allergène (les traces et les contaminations croisées) n'est pas prise en compte.

lundi 3 novembre 2025	mardi 4 novembre 2025	mercredi 5 novembre 2025	jeudi 6 novembre 2025	vendredi 7 novembre 2025	samedi 8 novembre 2025
Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour	Produits et Plats du menu du jour
Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner	Petit déjeuner
CEREALES, PAIN, CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE	CEREALES, PAIN CHOCOLAT PATE A TARTINER, MIEL, CREME DE MARRONS BEURRE, FROMAGE, YAOURT NATURE LAIT, CAFE, THE
Midi	Midi	Midi	Midi	Midi	Midi
SALADE DE TOMATES, SALADE VERTE SALADE DE CAROTTES RAPEES PASTEQUE, POMELOS FILET DE HOKI SAUCE EPICES DU SOLEIL CORDON BLEU A LA BOLOGNAISE HARICOTS VERTS PENNE AU BEURRE YAOURT AUX FRUITS BANANE, POMME ROYAL GALA KAKI	SALADE DE CHOUX BLANC AUX RAISINS SALADE DE CAROTTES TABOULE MAISON OMELETTE NATURE ESTOUFFADE DE BŒUF A L'ANCIENNE POELEE DE BROCOLIS BLE AU BEURRE CAMEMBERT LIEGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE VERTE, CAROTTES RAPEES ŒUFS FARCIS CHIMAY CROQ SALADE OMELETTE A LA CIBOULETTE STEAK HACHE SAUCE BERCY POELEE DE RATATOUILLE POMMES DE TERRE SAUTEES EMMENTAL POMME GOLDEN BIO GLACE	SALADE DE CAROTTES RAPEES CRUDITES SALADE DE LENTILLES DOS DE COLIN AUX POIVRONS FILET DE POULET AUX OLIVES POELEE CORDIALE BOULGOUR BIO AUX LEGUMES COMTE, GOUDA CARRE DE FRUITS ROUGE POMME BIO	CRUDITES TOMATES, CAROTTES RAPEES POTAGE CULTIVATEUR FILET DE LIEU NOIR AUX LEGUMES BROCHETTE DE DINDE A LA PROVENCEALE POELEE DE LEGUMES BLE AUX CAROTTES YAOURT SUCRE BEIGNET A LA POMME POMME BIO	ROSETTE AU BEURRE CRUDITES PANE DE BLE AUX EPINARDS STEAK A L'ECHALOTE BROCOLIS GRATIN DE CHOUX- FLEURS ASSORTI DE FROMAGES ASSORTI DE FRUITS
Soir	Soir	Soir	Soir	Soir	
VELOUTE DE CAROTTES SALADE VERTE AUX CROUTONS MAISON PAVE DE BLE AUX EPINARDS NUGGETS DE POULET SAUCE BEARNAISE POELEE DE LEGUMES BLE AU BEURRE YAOURT SUCRE PALET DE GLACE	SALADE VERTE ET TOMATES TERRINE OCEANE SAUCE TARTARE PAVE DE BLE AUX EPINARDS SAUCISSE DE TOULOUSE HARICOTS VERTS LENTILLES BIO FROMAGE BLANC SUCRE BISCUIT	SALADE COMPOSEE CROQ SALADE PALET VEGETARIEN PAVE DE DINDE SAUCE AU POIVRE HARICOTS BEURRE CŒUR DE BLE AUX LEGUMES COMTE MOSAIQUE DE FRUITS	POMELOS FARCIS AUX CREVETTES SALADE VERTE ET RADIS FILET DE LIMANDE MEUNIERE COTE DE PORC A LA SAVOYARDE POELEE D'ENDIVES RIZ PILAF SAINT-PAULIN MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE AUX CROUTONS MAISON FEUILLETE HOT DOG FISH AND CHIPS DE COLIN JAMBON GRILLE A L'ANANAS HARICOTS VERTS PUREE DE CAROTTES FROMAGE BLANC AUX FRUITS POMME BIO	