





















SEMAINE DU 18 au 22 OCTOBRE 2021	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
<b>LUNDI 18 OCTOBRE 2021</b>	Mâches Jambon d'Auvergne Pâté pommes de terre Chambérat Compote				
<b>MARDI 19 OCTOBRE 2021</b>	Carottes râpées Brochette de poisson Riz Cantal Banane				
<b>MERCREDI 20 OCTOBRE 2021</b>	Céleri rémoulade Steak haché Haricot Beurre Fromage blanc Riz au lait				
<b>JEUDI 21 OCTOBRE 2021</b>	Salade de pâtes Rôti de porc Purée de brocolis Babybel Pomme				
<b>VENDREDI 22 OCTOBRE 2021</b>	Radis noir Bœuf bourguignon Pomme vapeur Yaourt aromatisé Dés de fruits				

Susceptible de modifications

\* Viande bovine française

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets