

LUNDI
01/09/2025

MARDI
02/09/2025

MERCREDI
03/09/2025

JEUDI
04/09/2025

VENDREDI
05/09/2025

Tomate Bio Vinaigrette
à part*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de bœuf Bio

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Frites

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Emmental Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Glace

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rillettes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz à la tomate

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Blanc
Nature Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Speculos

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade composée
(Batavia, maïs, fromage, œuf durs)

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Curry de pois
chiches

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Céréales
gourmands

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Compote

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Quiche au fromage

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Escalope de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée de légumes

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pastèque

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Concombre Bio
Vinaigrette à part*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poulet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pomme de terre
vapeur

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage AOP*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation

1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

6) Soja et produits à base de soja.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"

LUNDI
08/09/2025

Salade de pommes de terre
à l'échalotte

1	2	3	4	5	6	7
		X				
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Boulette de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
X					X	
8	9	10	11	12	13	14

Petits pois

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage AOP*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Pêches au sirop

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
09/09/2025

Macédoine de légumes
mayonnaise

1	2	3	4	5	6	7
		X				
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Sauté de veau Bio



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Coquillettes au
fromage

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
10/09/2025

Quiche lorraine

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Emincés de poulet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Gratin de courgettes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

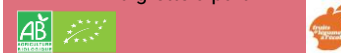
Salade de fruits
frais

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14



JEUDI
11/09/2025

Carottes râpées Bio
Vinaigrette à part*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Galette végétarienne

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Pommes sautées

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc
nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

caramel maison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14



VENDREDI
12/09/2025

Battonnets de concombre
nature Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Filet du jour

1	2	3	4	5	6	7
			X			X
8	9	10	11	12	13	14

Brocolis braisé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Camembert Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Brownies et sa crème
anglaise

1	2	3	4	5	6	7
		X				X
8	9	10	11	12	13	14
X						

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
15/09/2025

MARDI
16/09/2025

MERCREDI
17/09/2025

JEUDI
18/09/2025

VENDREDI
19/09/2025

Crêpe au fromage

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Sauté de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Courgettes rôties

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Saint Nectaire AOP*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tomate Bio Vinaigrette à part*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tagliatelles

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

au saumon

1	2	3	4	5	6	7
			X			X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Compote

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Salade de chou rouge et fêta

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Emincé de bœuf

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée de légumes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Gaufre

1	2	3	4	5	6	7
X		X			X	X
8	9	10	11	12	13	14

Salade de surimi et ananas

1	2	3	4	5	6	7
	X		X			
8	9	10	11	12	13	14

Cari de poulet

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Riz créole

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Saint Nectaire Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Mousse au chocolat

1	2	3	4	5	6	7
					X	X
8	9	10	11	12	13	14

Légumes à la Croq' Bio Assaisonnement à part*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Couscous

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Végétarien

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Coulis de fruits rouge

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
22/09/2025



Concombre Bio
Vinaigrette à part*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Tortellini

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

au fromage

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Ananas au sirop

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

MARDI
23/09/2025

Melon

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Filet de poisson
sauce au chorizo

1	2	3	4	5	6	7
			X			X
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée méridionale

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Riz au lait maison

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

MERCREDI
24/09/2025

Salade de boulgour aux dés
de fromage

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Cordon bleu

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Petits pois

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

JEUDI
25/09/2025

Duo de tomate et
concombre Bio Vinaigrette à
part*

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Rôti de veau Bio

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pomme noisette

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc
nature Bio*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Madeleine

1	2	3	4	5	6	7
X		X				
8	9	10	11	12	13	14

VENDREDI
26/09/2025

Menu

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Des enfants

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO₂).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
29/09/2025

MARDI
30/09/2025

MERCREDI
01/10/2025

JEUDI
02/10/2025

VENDREDI
03/10/2025

Salade de blé

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Blanquette de veau



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Haricot beurre persillés

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage blanc Nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Biscuit

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Betterave Bio vinaigrette



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Rougail saucisse

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Riz pilaf

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage AOP*

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Banane Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Carottes cascot

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Filet de volaille

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée de légumes

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt aromatisé

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Duo de saucissons/cornichons

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Filet du marché au citron

1	2	3	4	5	6	7
			X			
8	9	10	11	12	13	14

Pommes boulangères

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Comté AOP*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Taboulé maison

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Nugget's de blé

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Carotte à la crème

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"

Cette semaine 41, le restaurant scolaire vous propose : Semaine du goût



LUNDI
06/10/2025

MARDI
07/10/2025

MERCREDI
08/10/2025

JEUDI
09/10/2025

VENDREDI
10/10/2025

Concombre Bio Vinaigrette à part*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Curry de poulet et coco

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Semoule

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Blanc nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Caramel maison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Pizza

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Poisson pané

1	2	3	4	5	6	7
X			X			
8	9	10	11	12	13	14

Poêlée campagnarde

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Méli mélo de radis

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Dahl de lentilles

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Riz

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Liégeois chocolat

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Carotte râpée Bio Vinaigrette à part*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Jambon grillé

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Gratin de pâtes

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Duo de mâche et batavia

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Rôti de veau Bio

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Petits pois

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Brie Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Donut

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"



LUNDI
13/10/2025

MARDI
14/10/2025

MERCREDI
15/10/2025

JEUDI
16/10/2025

VENDREDI
17/10/2025

Emincé de chou rouge

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Fish

1	2	3	4	5	6	7
X			X			
8	9	10	11	12	13	14

and chips

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Yaourt nature Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Langue de chat

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Salade de pâtes

1	2	3	4	5	6	7
X			X			
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Poulet à la crème de champignons

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Haricots verts persillés

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Mille feuille

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Tomate vermicelle

1	2	3	4	5	6	7
X						
8	9	10	11	12	13	14

Hachi Parmentier

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Salade

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Banane

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Duo de concombre et tomate Bio Vinaigrette à part*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Longe de porc

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Purée de patate douce

1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Semoule au lait

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

maison

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

Œuf mimosa

1	2	3	4	5	6	7
		X				
8	9	10	11	12	13	14
		X				

Pané au fromage

1	2	3	4	5	6	7
X		X				X
8	9	10	11	12	13	14

Duo d'épinards et pomme de terre béchamel

1	2	3	4	5	6	7
X						X
8	9	10	11	12	13	14

Fromage Bio*



1	2	3	4	5	6	7
						X
8	9	10	11	12	13	14

Fruit de saison Bio*



1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14

INFORMATION ALLERGENES : Article R412-12 à R412-14 C. de la consommation



1) Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

4) Poissons et produits à base de poissons.
5) Arachides et produits à base d'arachide.

7) Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).
8) Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.

9) Céleri et produits à base de céleri.
10) Moutarde et produits à base de moutarde.
11) Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10mg/kg ou 10mg/L (exprimés en SO2).
13) Lupin et produits à base de lupin.

2) Crustacés et produits à base de crustacés.
3) Oeufs et produits à base d'oeufs.

6) Soja et produits à base de soja.

14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Origine des viandes: Bovine : Bio, France, Bergerac / Porcine: Bleu Blanc Cœur, France / Volaille: Bleu Blanc Cœur, IGP, France

Ces menus peuvent être modifiés selon les arrivages

* "Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles"