



## Menu du 18 au 22 Octobre 2021

	Lundi	Mardi <b>Végétarien</b>	Mercredi <b>ALSH</b>	Jeudi	Vendredi
Entrée	<i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Salade Coleslaw</i>	<i>Toast de fromage chaud</i>	<i>Soupe de vermicelles</i>	<i>Pâté de campagne</i>
Plat	<i>Quiche lorraine</i>	<i>Parmentier de pois cassés et patate douce</i>	<i>Boulettes de bœuf</i>	<i>Poulet rôti</i>	<i>Poisson du marché, sauce estragon</i>
Légume / Féculent	<i>Salade</i>	<i>Salade</i>	<i>Semoule couscous</i>	<i>Haricots verts</i>	<i>Boullgour et carottes bio</i>
Laitage	<i>Fruits de saison</i>	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Salade</i>	<i>Fromage à la coupe</i>	<i>Crème dessert bio</i>
Dessert		<i>Crème vanille</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>Pâtisserie</i>	

**Pain bio**

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon le marché

● Plat protidique 
 ● Féculents, céréales, légumes secs 
 ● Légumes crus 
 ● Légumes cuits 
 ● Produit laitier 
 ● Fruits 
 ● Pâtisserie, dessert sucré



P.L : producteur local

La liste des allergènes soumis à déclaration obligatoire est consultable sur le site de la mairie