



Octobre 2025

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	
Du 29/09/25 au 05/10/25	<p>Salade crudités et maïs Emincé de Poulet aux olives Pennes bio Emmental bio Fruit</p>	<p>Salade de pomme de terre Poisson « Fish and Chips » Epinards à la crème Fromage Bio Pâtisserie</p>	<p>Betteraves bio Saucisses et ses Lentilles bio mijotés Mont-Cadi Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Salade Rêve Haricots M Liège</p>
Du 06/10/25 au 12/10/25	<p>Taboulé au boulgour bio Cordon bleu Petits pois braisés Brie Fruit</p>	<p>Carottes râpées Colin à la Provençale Purée Fromage bio Yaourt nature</p>	<p>Paëlla Andalouse St Môret Bio Crème vanille</p>	<p>Macédoine Boeuf C C Co</p>
<u>« Semaine du goût »</u> Du 13/10/25 au 19/10/25	<p>Accras de Morue Poulet à l'ananas Blé bio façon Créole Crème brûlée coco</p>	<p>Coleslaw de choux rouge Tagliatelles et sa crème Ricotta et « potiron » Fromage Salade de fruits</p>	<p>Velouté de potiron Omelette au Pesto Rosso Haricots plats Pomme rôtie à la Cannelle</p>	<p>Salade Hachis bœuf et co H Pe</p>

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits, d'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

