







Octobre 2025

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

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 de mer, de l'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

