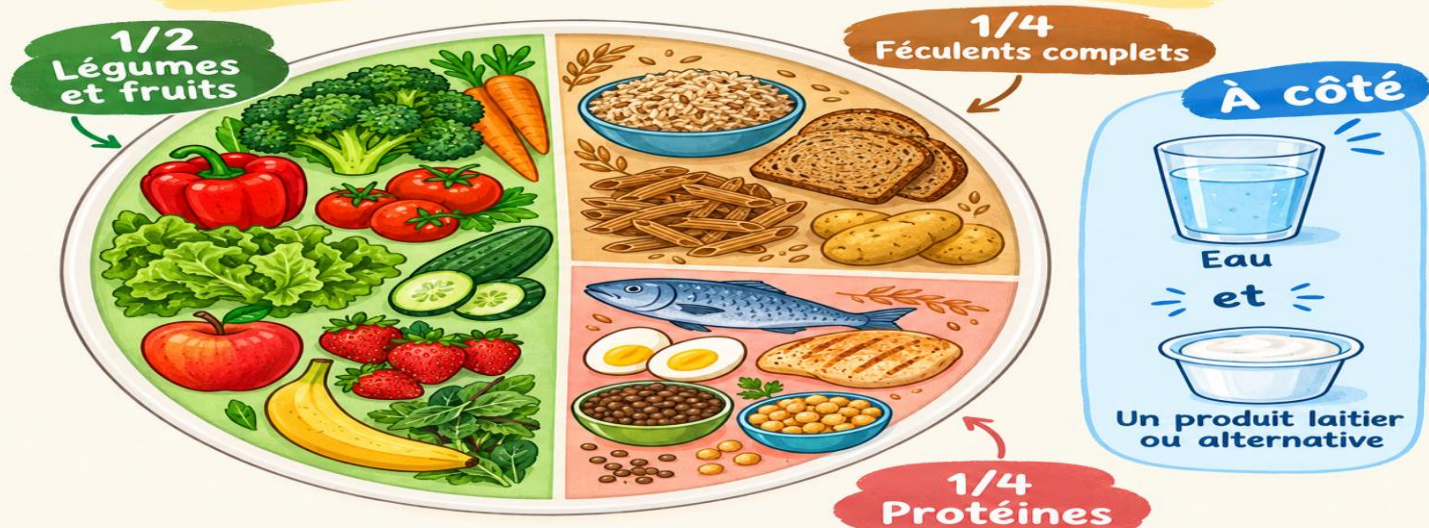


= L'assiette idéale =



SEMAINE DU LUNDI 21 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE 2026

LUNDI 21/09	Entrée	Haricots beurre (Œuf) Spaghettis bio aux légumes et sauce tomate (Fromage râpé) Fruit	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
	Dessert		
MARDI 22/09	Entrée	Salade de pois chiches (Tomate, concombre, olive) Cordon bleu Chou-fleur gratiné bio Fromage Sv : pavé de blé	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
JEUDI 24/09	Entrée	Salade de tomates Rôti de veau Gratin dauphinois Laitage Sv : galette tomate basilic	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Produit laitier		
VENDREDI 25/09	Entrée	Carottes râpées bio Dos de merlu Quenelles natures sauce Nantua Mousse au chocolat au lait de coco	
	Plat protidique		
	Accompagnement		
	Dessert		

Attention !!!

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO)

Les plats sont susceptibles de contenir **les allergènes** énumérés ci-dessous :
Arachide, Crustacés, Fruits à coque, Gluten, Lait, Mollusques, Œufs, Poisson, Soja,
Sésame, Lupin, céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en Place un P.A.I. (Projet d'Accueil Individualisé).

Les menus peuvent être modifiés en fonction de la disponibilité des produits