

MENUS DE LA SEMAINE 41

DU 05 AU 09 OCTOBRE 2026

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	MENU VEGETARIEN	JEUDI	VENREDI
DEJEUNER	ENTREES	Haricots verts en salade	Carottes râpées	MENU DE L'AS	Salad' Bar		Wrap
	PLATS	Pâtes Carbonara ou Bolognaise	Couscous Poulet, merguez (Boucherie Ollier)		Beignets de Légumes		Pavé de Saumon
	ACCOMPAGNEMENTS				Gratin Dauphinois Pommes de terre Lait		Mélange de trois riz
	PRODUITS LAITIERS	Fromage Blanc	Fourme d'Ambert		Brie		Fromage de chèvre (Gaec Les clochettes)
	DESSERTS	Fruits	Glace		Donut's		Crème Dessert

L'établissement bénéficie de l'aide de l'UE dans le cadre du programme "Lait et fruits à l'école"



Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés :



"Fait maison" : Plat cuisiné ou transformé sur place à partir de produits frais ou bruts



"producteur local"

Tous les jours : pain de la "Boulangerie GAILLARD" de Paulhaguet

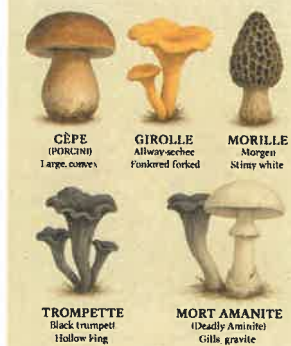
*Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cantine



BON APPETIT!



CHAMPIGNONNS COMMUNS EN FRANCE



OEUF VIANDE/POISSON	PRODUITS LAITIERS	FEULENTS PRODUITS SUCRES	FRUITS CRUS LEGUMES CRUS	FRUITS CUITS LEGUMES CUITS
Attention, les menus proposés sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten Crustacés Oeuf Poisson Soja Arachide Lait Fruits à coque Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/ kg Lupin Mollusques		LA CHEFFE DE CUISINE	LE SECRETAIRE GENERAL	L'ORDONNATEUR
		C. FRITEYRE	J. ZAGABE	L. POUYSEUR