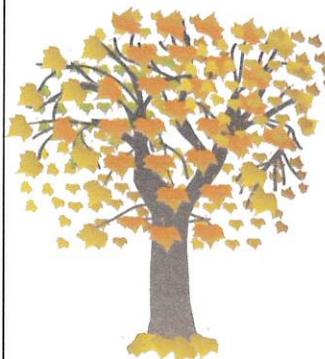




SEMAINE 39 - DU 22 AU 26 SEPTEMBRE 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Taboulé </p> <p>Paupiette de lapin aux olives</p> <p>Haricots verts </p> <p>Carré de l'Est</p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/V: Pané de blé tomate mozzarella</p>	<p>Melon vert</p> <p>Fish and chips (PC) </p> <p><u>Petit moulé</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p>		 <p>REPAS AUTOMNE</p>	<p>Salade coleslaw  </p> <p>Poulet rôti</p> <p>Pommes vapeur</p> <p><u>Buchette</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> </p> <p>S/V : Omelette</p>

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade coleslaw : Chou blanc et carottes râpées, mayonnaise
Taboulé : Semoule, tomates, concombre, raisins secs, poivrons, huile d'olive, menthe

S/V: Sans Viande S/P: Sans Porc - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc