

## Menus du 29 Septembre au 3 Octobre 2025

### Déjeuner

Lundi 29/09	Mardi 30/09	Mercredi	Jeudi 02/10	Vendredi 03/10
<p><b>Concombre sauce Bulgare</b> Lait</p> <p>  <b>Melon jaune</b></p> <p><b>POISSON AUX CEREALES</b></p> <p><b>Printanière de légumes</b></p> <p><b>Tomme blanche a la coupe</b> Lait</p> <p> <b>Compote pomme fraise</b> Fruits à coques, Gluten, Lait, Œufs, Soja</p> <p><b>Pain individuel Label Rouge</b> Gluten</p> <p></p>	<p><b>Nems de légumes</b> Poisson, Soja</p> <p><b>Osso bucco de dinde à la tomate</b> Anhydride sulfureux et sulfites, Céleri</p> <p>  <b>Dos de colin</b></p> <p> <b>Riz long</b></p> <p> <b>Haricot beurre</b></p> <p> <b>Yaourt aromatisé</b> Lait</p> <p><b>Fruits Bio de saison</b></p> <p> <b>Pain individuel Label Rouge</b> Gluten</p> <p></p>		<p><b>Coleslaw Bio</b> Anhydride sulfureux et sulfites, Lait, Moutarde, Œufs</p> <p> <b>Pomélos Bio au sucre</b></p> <p><b>Filet de lieu noir sauce armoricaine</b> Anhydride sulfureux et sulfites, Crustacés, Lait, Poisson</p> <p>  <b>Pdt grenaille au romarin</b></p> <p> <b>Épinards à la crème Bio</b> Lait</p> <p> <b>Samos</b> Lait</p> <p><b>Beignet aux pommes</b> Gluten</p> <p><b>Pain individuel Label Rouge</b> Gluten</p> <p></p>	<p><b>Macédoine mayonnaise</b></p> <p> <b>Salade du Chef</b></p> <p> <b>Cordon bleu</b></p> <p><b>Poisson meunière</b></p> <p><b>Petit pois Bio</b></p> <p> <b>Carottes Bio à l'ail</b> Anhydride sulfureux et sulfites</p> <p> <b>Pont l'évêque</b> Lait</p> <p> <b>Fruits Bio de saison</b></p> <p> <b>Pain individuel Label Rouge</b> Gluten</p> <p></p>