



# MENUS OCTOBRE 2025



LUNDI 6 OCTOBRE Menu végétarien	MARDI 7 OCTOBRE	JEUDI 9 OCTOBRE	VENDREDI 10 OCTOBRE
<b>Betteraves, pommes et emmental (6)</b> <b>Roulé végétal</b> <b>Flageolets</b> <b>Donuts (1,2)</b>	Saucisson sec ou à l'ail Bœuf bourguignon Poêlée de légumes (4) Fromage (4)	Concombre à la crème (4) Lasagnes au saumon (1,4,13) Salade verte (6) Clafoutis (1, 2, 4)	Salade de riz au thon (6,10) Filet de poulet Ratatouille Yaourt (4)
LUNDI 13 OCTOBRE	MARDI 14 OCTOBRE	JEUDI 16 OCTOBRE Menu végétarien	VENDREDI 17 OCTOBRE
Friand au fromage (1,2,4) Poisson pané (13) Carottes persillées (4) Compote	Céleri rémoulade (6,7) Rôti de dinde Cœur de blé (1,4) Emmental (4)	Œuf mayonnaise (2,6) Croq' végétal Gratin de chou-fleur/brocolis (1,4) Cookies (1,2)	Rillettes de porc Raviolis Bio aux légumes (1) Salade verte (6) Salade de fruits Biscuit

Les produits frais sont identifiés par un \* distinctement sur les menus

Liste des allergènes 1 : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales

2 : Œufs et produits à base de crustacés

3 : Arachides et produits à base d'arachide

4 : Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

5 : Fruits à coques (Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

6 : Moutarde et produits à base de moutarde

7 : Céleri et produits à base de céleri

8 : Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

9 : Lupin et produits à base de lupin

10 : Mollusques et produits à base de mollusques

11 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)

12 : Soja et produits à base de soja

13 : Poissons et produits à base de poissons

14 : Crustacés et produits à base de crustacés

