



















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
16-oct	17-oct	18-oct	19-oct	20-oct
Salade  Lasagne chèvre,épinard et ricotta Fromage  Fruit de saison 	Velouté de butternut   Poisson frais Riz exotique  Yaourt 	Menu du chef 	Sauté de veau aux olives  Pomme de terre vapeur  Laitage Pâtisserie maison 	Pavé de porc  Mélange de céréales  Fromage  Fruit de saison 
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
23-oct	24-oct	25-oct	26-oct	27-oct
VACANCES	VACANCES	Menu du chef 	VACANCES	VACANCES



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnement et de la lutte contre le gaspillage.  
 Informations sur les allergènes, les plats servis au restaurant sont susceptibles de contenir : des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des œufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, de l'arachide.



