

Menus d'octobre 2022

Semaine du 03 au 07 octobre 2022						
(*) <i>de volaille en substitution du porc</i> Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Sandwich ou autre Produit boulanger	Sandwich : Pain du boulanger					
	au jambon (*) & fromage					
Fruit	Orange					

Semaine du 10 au 14 octobre 2022						
(*) <i>de volaille en substitution du porc</i> Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Sandwich ou autre Produit boulanger	Sandwich : Pain du boulanger					
	Thon & maïs					
Fruit	Pastèque					

Semaine du 17 au 21 octobre 2022						
(*) <i>de volaille en substitution du porc</i> Les assaisonnements, vinaigrettes entre autres, sont faits maison.	Local	BIO	RUP	IGP	Repas Végétarien	Origine viande
Lundi						
Sandwich ou autre Produit boulanger	Sandwich : Pain du boulanger					
	Pâte à tartiner chocolat					
Fruit	Mandarine					

Changement de menu :

En fonction de l'approvisionnement et de la saisonnalité, nos menus sont susceptibles de subir des changements.

Les produits de remplacement seront de même équivalence nutritionnelle.

Symboles :

- Circuit court : produit local non labélisé
- Circuit court : produit local labélisé
- Agriculture biologique
- Menu végétarien

Origine viande = UE Union Européenne :

- Espagne
- France
- Irlande du Nord
- Italie

Allergènes :

Présence possible dans nos menus de :

- Céréale contenant du gluten,
- Crustacé, œuf, poisson, mollusque,
- Arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin,
- Anhydride sulfureux et sulfites.

Code «couleurs» :

- Crudité, fruit frais
- Protéine animale (viande, poisson œuf)
- Légume vert, cuit ou fruit cuit
- Féculent, céréale, légumineuse
- Produit laitier
- Produit sucré
- Entrée +15% lipide