



# Menu du mois

## AUTOMNE

MENUS DES MERCREDIS DU 1 AU 15 OCTOBRE



MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

### Mercredi 1

Tomate et maïs  
Escalope de veau 7  
Gratin de choux-fleurs 1,7  
Fromage blanc 7 et biscuit 1,7,3

### Mercredi 8

Salade composée  
Steak haché  
Purée de pomme de terre 7  
Fromage 7  
Glace

### Mercredi 15

Guacamole 12,6  
Faritas au bœuf 1,11,12  
Fromage 7  
Fruit de saison bio

### Mercredi

### Mercredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.

Toutes nos viandes sont d'origine française.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.

Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.

Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

- Crudités et cuités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1 : gluten
- 2 : crustacé
- 3 : œufs
- 4 : poissons
- 5 : arachide
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruit à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupin
- 14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.



(allergènes vinaigrette : 10 & 12)