







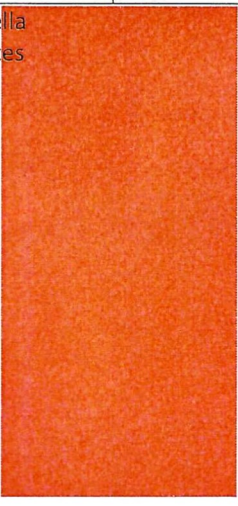





























Lundi 11/11/2024		Mardi 12/11/2024		allergènes
FERIE			Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
			Steak haché VBF Boulettes de bœuf VBF Bio	1.6 1.6
			Poisson ou végétarien	2.4.8
			Semoule Ratatouille bio	
			Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7
			Dessert : fruits frais  Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 13/11/2024		allergènes	Jeudi 14/11/2024		allergènes
	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14		Salade tomates mozzarella Coppa et tomates confites Carottes / Céleri	
Plats variés selon arrivages ou stocks				Tortellini de bœuf Fromage ou Saumon Sauce napolitaine Sauce fromage	
	Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7		Tiramisu Panna cotta	
	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée				

Vendredi 15/11/2024		allergènes				Programme Agrimer de l'état lait et fruits à l'école	
	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14		Produits égalim		Végétarien	
	Escalope de volaille Cuisse de poulet label rouge IGP	1.7		Produits fermier		Bio	
	Poisson ou végétarien	2.4.8		Haute Valeur Environnementale (HVE)		Pêche durable (MSC)	
	Pomme de terre Haricots verts bio	1		Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)		Label rouge	
	Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7		Bleu Blanc Cœur (BBC)		Appellation d'Origine Protégée (AOP)	
	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée			Indication Géographique Protégée (IGP)		Commerce équitable	
				Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)		Viande Bovine Française (VBF)	
				Produit local		Fait maison	
Allergènes majeurs ou traces		1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésame / 12 Anhydrides sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusque					

Le salad'bar est composé de crudités, salade composée dite végétarienne ou salade protidique (féculents)
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et disponibilité.

