



Octobre 2025



	 <u>Lundi</u>	 <u>Mardi</u>	 <u>Mercredi</u>	 <u>Jeudi</u>	 <u>Vendredi</u>
Du 29/09/25 au 05/10/25	Salade crudités et maïs Emincé de Poulet aux olives Pennes bio Fruit	Poisson « Fish and Chips » Epinards à la crème  Fromage Bio Pâtisserie		Salade de pâtes bio Rôti de porc Haricots beurre persillés Liégeois chocolat	Colombo de Pois-chiches aux « légumes du Soleil » Riz Fromage Bio Fruit 
Du 06/10/25 au 12/10/25	Taboulé au boulgour bio Cordon bleu Petits pois braisés Fruit	Colin à la Provençale Purée  Fromage bio Yaourt nature		Boeuf à l'Ancienne Gnocchi Cantafrais Compote bio	Salade verte Lasagnes aux « légumes d'Automne » et à la Mozzarella Gouda Fruit 
« <u>Semaine du goût</u> » Du 13/10/25 au 19/10/25	Accras de Morue Poulet à l'ananas Blé bio façon Créole Crème brûlée coco	Coleslaw de choux rouge Tagliatelles et sa crème Ricotta et « potiron » Fromage Salade de fruits		Salade verte Hachis Parmentier de bœuf et de patate douces Fromage Petit suisse	Salade d'endives aux noix Blanquette de Hoki  Riz sauvage de Camargue Fruit



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Menu Végétarien (Loi Egalim)

Label MSC Pêche durable

Les Labels "Origines France"

