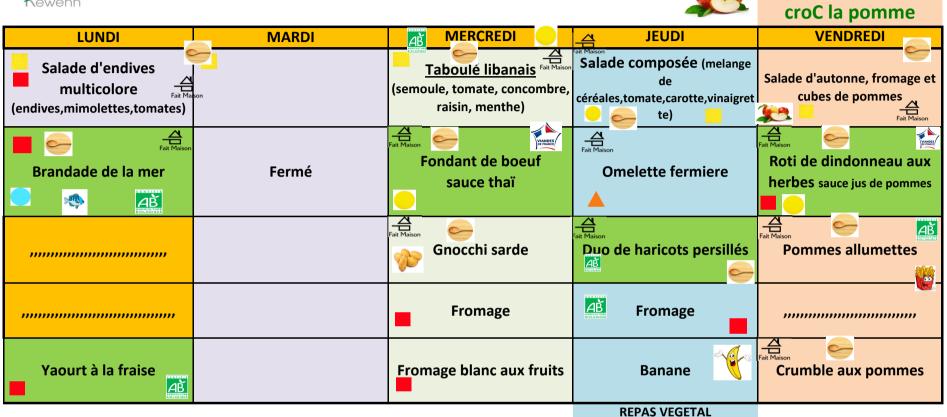


MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 10 AU 14 NOVEMBRE 2025



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles				
gluten	mollusques	œufs 🛕	arachides 🛕	
sulfites	lupin	céleri 🔼	sésame 🛕	
poisson	moutarde	soja 🛕	fruits à coques	
crustacés 🛑	lait	LOCAL	Produit brut	

Fait Maison	FAIT MAISON
AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDES DE FRANCE	VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
	FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

	Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	48	
Glucides	43	
dont sucres	16	
Lipides	38	

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

N° d'agrément : 56.185.801.CE