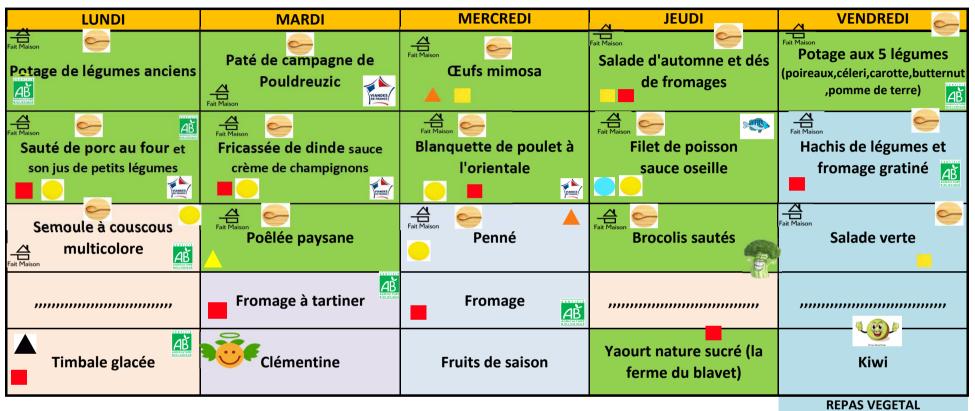


MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 17 AU 21 NOVEMBRE 2025



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 ACRICULTURE STOLEGISTOLE	PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIANDES DE FRANCE	VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
artt.	FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

	Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)
Protéines	47
Glucides	42
dont sucres	16
Lipides	37

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.