Menu

Mois : du 02 au 13 Novembre 2026
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France



Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du Lundi 02 au vendredi 06 novembre 2026	- Demi avocat & brunoise de tomate - Tartiflette (7,12) - Fruit	- Celeri mayonnaise (3,10) - Burger vegetal (1,3,7) - Pomme de terre sautées - Compote	- Terrine de campagne (7) - Rougail saucisses (12) - Riz - Yaourt (7)	- Velouté aux légumes - Sauce aux deux saumons (4,7) - Pates (1,3) - Panna cota (7)	- Tarte tomate & chevre (1,3,7) - Ratatouille - Escalope milanaise (1,3) - Fromage (7)
Du lundi 09 au vendredi 13 Novembre 2026	- Surimi sauce cocktail & salade verte (15) - Brandade de morue Parmentier (1,3,4,7) - Tarte aux fruits (1,3,7)	- Salade verte - Assortiment de charcuterie (7) - Pdt & raclette (7) - Fruit	- velouté a la carotte - Sauce bolognaise (7,12) - Tagliatelle (1,3) - Créme dessert (7)	- Betterave rouge (10) - Hot-dog (1,3,10) - Potatoes - Salade de fruits	- Pizza fromage (1,7) - Pané blé tomate mozzarella (15) - Poêlée de légumes & riz - Muffin au chocolat (1,3,7)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

* : Produits EGALIM
* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire , situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle



