



Mercredi 5	Mercredi 12	Mercredi 19	Mercredi 26	<p><i>Nos produits du terroir (issus de productions locales) sont proposés au moins deux fois par mois</i></p> <p> <i>Bœuf Local</i></p> <p> <i>Porc local</i></p> <p> Volaille née, élevée et abattue en France</p> <p> Produit issu de l'agriculture biologique</p> <p> Produit local labellisé</p> <p><i>Produit local</i></p>
<p>Taboulé</p> <p> Rôti de volaille</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Tomme des Essarts</p> <p> Nectarine</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p> Palette de porc au jus</p> <p>Lentilles au jus</p> <p>Verchicors</p> <p> Crème dessert</p>	<p> Salade verte et croustons</p> <p>Lasagnes</p> <p>Buchette au lait mélangé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette </p> <p>Filet de colin sauce citron</p> <p>Poêlée de légumes campagnarde</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Banane</p>	
Mercredi 3	MENU VERT LE MERCREDI 10 OCTOBRE	Mercredi 17		
<p>Salade verte</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Ratatouille</p> <p>Yaourt local à la châtaigne</p> <p>Madeleine</p>	<p>Haricots en salade</p> <p>Filet de merlu sauce oseille</p> <p>Tagliatelles de chez St Jean aux épinards</p> <p>Fromage ail et fines herbes</p> <p> Pomme Granny</p>	<p>Salade de pâtes napoli</p> <p>Filet de poisson pané et citron</p> <p>Epinards béchamel </p> <p>Saint Marcellin</p> <p>Poire</p>		

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit "INCO"): Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire et aux services gestionnaires de la collectivité afin de mettre en place un PAI (Plan d'Accueil Individualisé).

