



LUNDI 13/10

Crudité de saison    

Poisson au four 

Semoule au beurre   

Fromage à la coupe   

Fruit de saison   

MARDI 14/10

Crème de légumes    

Oeuf parfait    

Purée de pdt et patate douce    

Fromage à la coupe   

Fruit de saison   

JEUDI 16/10

Salade de lentilles corail a la féta   

Poitrine de porc caramélisé
miel,citron   

Chou fleur    

Pâtisserie maison    

Fruit de saison   

VENDREDI 17/10

Crudité de saison    

Blanquette de veau   

Riz créole/carotte    

Fromage blanc    

Fruit de saison   

 Menu conseillé  Bio  Local  Végétarien

 Fait Maison

 Aide UE à destination des écoles

*Assaisonnement à part



Mardi 14 octobre 2025

Qu'est ce que l'œuf parfait :

Inventé par le chimiste Hervé This, l'œuf parfait se cuit à basse température pour obtenir un blanc soyeux et un jaune crémeux, entre l'œuf mollet et l'œuf dur.

La réussite tient à la température :
Cuire l'œuf dans sa coquille à 64-65 °C pendant 45 minutes.

Allergènes potentiels



Arachide

Arachides et produits à base d'arachides



Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés



Poissons

Poissons et produits à base de poissons



Oeufs

Oeufs et produits à base d'oeufs



Gluten

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales



Soja

Soja et produits à base de soja



Lait

Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques



Anhydrides sulfureux et sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂)



Fruits à coques

(amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)



Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde



Graines de sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin

Lupin et produits à base de lupin



Céleri

Céleri et produits à base de céleri