












Ville de ROUSSET



## MENUS ACM

SEMAINE 43 du 21 au 25 octobre 2024

LUNDI 21 OCTOBRE	 Crêpe au fromage Emincé de dinde du boucher au jus Brocolis au beurre Lacté	 <b>Gouter :</b> Pain Confiture Compote
MARDI 22 OCTOBRE	 Velouté de petit pois Moussaka au bœuf Fromage/fruit	 <b>Gouter :</b> Pain Confiture Fruit
MERCREDI 23 OCTOBRE	 Carottes râpées Jambon / jambon de dinde Pâtes au beurre Pâtisserie	 <b>Gouter :</b> Pain Fromage Fruit
JEUDI 24 OCTOBRE	<b>Repas sans viande</b> Salade verte Quenelles nature sauce tomate Petit épeautre des Alpes Laitage	 <b>Gouter :</b> Biscuit Fruit
VENDREDI 25 OCTOBRE	 Concombres vinaigrette Filet de colin pané Poêlée méridionale Compote de fruit	 <b>Gouter :</b> Pain Chocolat Fruit

**EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE**

**INFORMATION IMPORTANTE :** conformément au règlement CE n°1169/2011(Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.