











Ville de ROUSSET



## MENUS ACM

SEMAINE 44 du 28 octobre au 01 novembre 2024

|                            |   |  |
|----------------------------|---|--|
| LUNDI<br>28<br>OCTOBRE     | <br>Salade de haricots verts<br>Cordon bleu de dinde<br>Purée de courge / pomme de terre<br>Lacté                            | <br><b>Gouter :</b><br>Pain<br>Pate a tartiné<br>Fruit    |
| MARDI<br>29<br>OCTOBRE     | <b>Repas sans viande</b><br>Crudité de betteraves<br>Tortellini au fromage<br>Laitage   | <br><b>Gouter :</b><br>Pain<br>Confiture<br>Fruit         |
| MERCREDI<br>30<br>OCTOBRE  | <br>Poireaux vinaigrette<br>Boulettes d'agneau du boucher<br>Semoule<br>Fromage/fruit                                      | <br><b>Gouter :</b><br>Pain<br>Fromage<br>Pâte de fruit |
| JEUDI<br>31<br>OCTOBRE     | <br>Pois chiches à l'orientale<br>Haut de cuisse de poulet rôti du boucher<br>Poêlée Asiatique<br>Fromage/compote de fruit | <br><b>Gouter :</b><br>Biscuit<br>Fruit                 |
| VENDREDI<br>01<br>NOVEMBRE | <b>Toussaint</b>  | <br><b>Gouter :</b><br>Pain<br>Confiture<br>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.