

SIRP La Rouvière – Montignargues

MENUS CANTINE

Octobre 2025

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
		2	3
		Carottes râpées et céréales aux cranberries (allergènes G, M) Penne rigate à la bolognaise Viande bovine française (allergènes G) Laitage et fruit	Tsatiki de concombre (allergènes LA, M) Purée de pommes de terre à la brandade (allergènes P, CRU, LA) Laitage et fruit
6	7	9	10
Coleslaw (allergènes M, LA) Pâtes au basilic (allergènes GL, LA) Cordon végétal (allergènes GL, S, F) Laitage et fruit	Feuilleté aux légumes (allergènes GL, O) Omelette persillée (œufs français - allergènes O) Haricots verts Laitage et fruit	Quiche tomate/chèvre (allergènes GL, O, LA) Brochette de poulet méditerranéenne (viande volaille UE) Carottes à la crème (allergènes LA) Laitage et fruit	Betteraves en salade Riz au thon (allergènes P, LA) Laitage et fruit
13	14	16	17
Céleri rémoulade (allergènes C, LA, M) Tomates farcies végétales (allergènes GL, F) Blé au curry (allergènes GL) Laitage et fruit	Feuilleté à l'emmental (allergènes GL, LA) Steak haché viande bovine française Patates douces rôties Laitage et fruit	Salade de coquillettes aux tomates séchées (allergènes GL) Gratin de brocolis (allergènes LA) Œufs durs (œufs français - allergènes O) Laitage et fruit	Salade douceur de crudités (allergènes GL, LA) Filet de colin sauce citron (origine océan Pacifique - allergènes P) Poêlée de légumes automnaux Laitage et fruit

Sous réserve de modifications si problème de livraison