

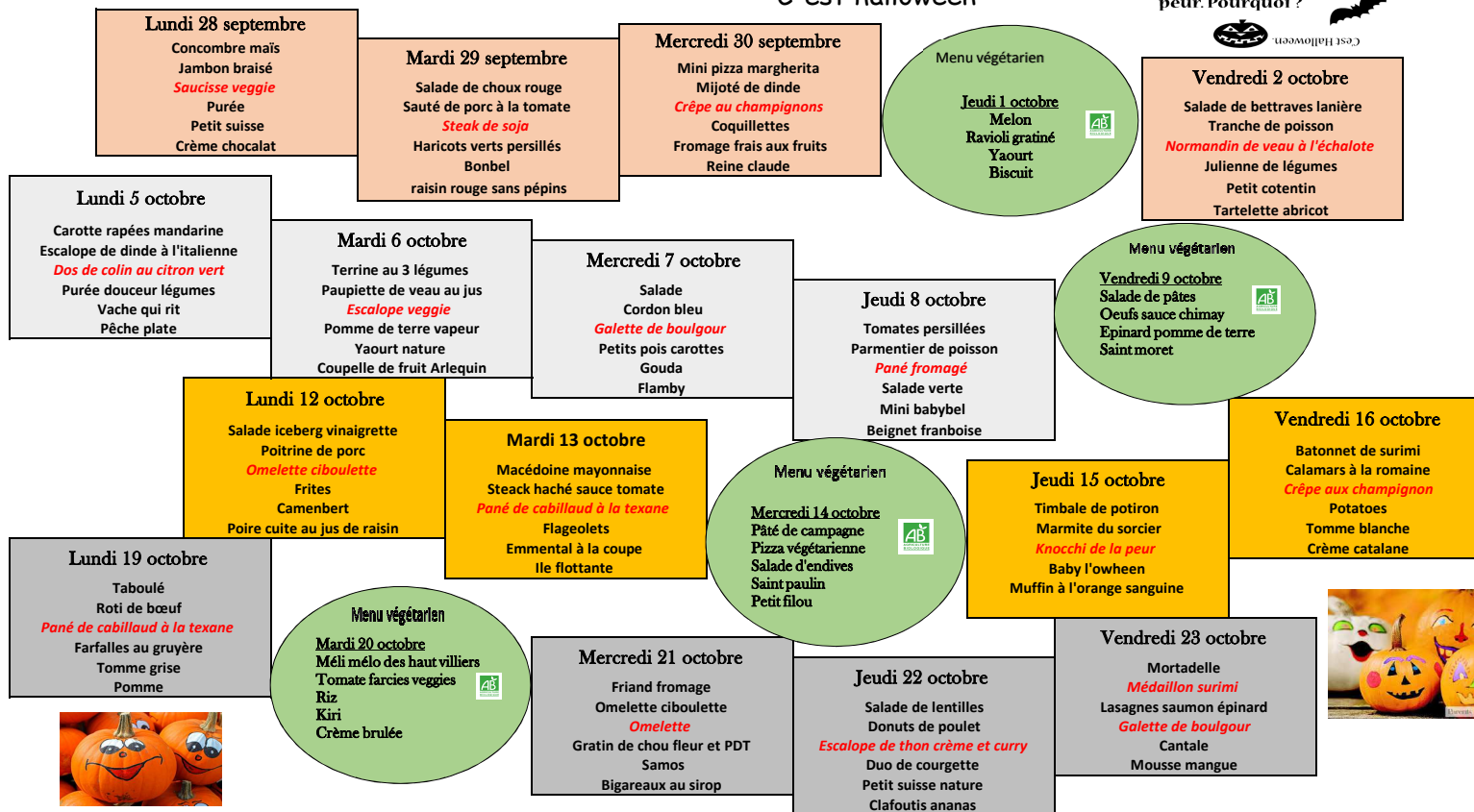
# Menu Octobre

"Un bonbon ou un sort "

C'est halloween

## Scolaire

Un fantôme, 6 sorcières et 2 vampires frappent à ta porte... Tu n'as pas peur. Pourquoi ?



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptible de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas et fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique,

Produit des plaines de l'Aube

Produit Régional

Sans viandes

Sans poisson



TOUS NOS MENUS SONT ACCOMPAGNES DE PAIN BIO

