

# MENUS CANTINE DE BEDENAC SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

<p><u>Lundi 01/09/25</u> melon rösti de légumes LBN quinoa B fruits de saison</p>	<p><u>Mardi 02/09/25</u> macédoine de légumes N paëlla au poulet ** C (FM) petit suisse L</p>	<p><u>Jeudi 04/09/25</u> carottes râpées N sauté de veau* p.terre glace L</p>	<p><u>Vendredi 05/09/25</u> tomates mozzarella LN poisson pané BMKDN courgettes fromage L fruit de saison</p>
<p><u>Lundi 08/09/25</u> taboulé BN œufs à la tomate JN flan au chocolat LJHBF</p>	<p><u>Mardi 09/09/25</u> haricots verts N crêpe au jambon* JLB (FM) endives N flamby L</p>	<p><u>Jeudi 11/09/25</u> betteraves crues N curry d'agneau* L boulgour B édam L kiwi</p>	<p><u>Vendredi 12/09/25</u> radis - beurre L saumonette D(MSC) riz L fromage L fruit de saison</p>
<p><u>Lundi 15/09/25</u> melon couscous de légumes semoule B fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 16/09/25</u> concombres - féta L cuisse de poulet* haricots beurre L yaourt aux fruits L</p>	<p><u>Jeudi 18/09/25</u> chou chinois - sésame N bœuf braisé* NKMB (FM) carottes fromage blanc L</p>	<p><u>Vendredi 19/09/25</u> salade de riz N filet merlu D julienne légumes fromage L fruit de saison</p>
<p><u>Lundi 22/09/25</u> céleri rémoulade JM pâtes B poêlée de poivrons fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 23/09/25</u> endives - mimolette NL chili con carné* N fruit de saison</p>	<p><u>Jeudi 25/09/25</u> chou rouge N rôti porc* petits pois danette L</p>	<p><u>Vendredi 26/09/25</u> salade p. terre NJ filet dorade D(MSC) haricots verts L fromage L pain d'épice</p>
<p><u>Lundi 29/09/25</u> friand au fromage BL légumes wok riz au lait L</p>	<p><u>Mardi 30/09/25</u> carottes - panais N tajine au poulet** KMB (FM) semoule B yaourt nature L</p>	<p><u>Jeudi 02/10/25</u> potage de légumes KMB veau marengo N riz fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 03/10/25</u> cœur de palmier N dos colin D(MSC) ratatouille fromage L fruit de saison</p>
<p><u>Lundi 06/10/25</u> maïs N œufs aux épinards JLB fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 7/10/25</u> salade - féta LN spaghettis B sauce bolognaise* N fruit de saison</p>	<p><u>Jeudi 09/10/25</u> potage de légumes KMB saucisse* lentilles flan vanille LJHBF</p>	<p><u>Vendredi 10/10/25</u> macédoine de légumes N filet julienne salsifis D(MSC) gâteau au chocolat JBLF</p>
<p><u>Lundi 13/10/25</u> potage à la tomate N quiche aux légumes JLB fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Mardi 14/10/25</u> chou blanc - sésame N rougail de saucisses N riz L yaourts aux fruits L</p>	<p><u>Jeudi 16/10/25</u> potage légumes KMB paupiette de veau** JLB flageolet fromage L fruit de saison</p>	<p><u>Vendredi 17/10/25</u> radis noir - beurre L poisson BMKDN gratin chou-fleur LBKM flan au caramel LJHBF</p>

**Menus susceptibles d'être modifiés sous réserve d'approvisionnement.**

**\* viande bovine, porc, volaille, ovin d'origine française \*\* viande en provenance de l'Union Européenne, MSC produit de la pêche durable, AOP (appellation d'origine protégée), AB (agriculture biologique), FM produit fait maison**

## LISTE DES ALLERGENES REGLEMENTATION inco

Arachides	A
Gluten	B
Crustacés	C
Poissons	D
Mollusques	E
Fruits à coque	F
Graines de sésame	G
Soja	H
Lupin	I
Oeufs	J
Céleri	K
Lait	L
Moutarde	M
Anhydrides sulfureux Sulfites ) 10 mg/kg	N

**En raison de la nouvelle réglementation, la liste des Allergènes présents dans les menus doit être affichée.**

**Chaque allergène est symbolisé par une lettre (ex : arachides/A)**

**A que vous retrouverez en regardant la fiche des menus.**

**EN CAS D'ALLERGIE RECONNUE MEDICALEMENT D'UN DE VOS ENFANTS, MERCI DE NOUS EN INFORMER**