



- 1 céréale
- 2 crustacé ,poisson,mollusque
- 3 œuf
- 4 arachide,fruit à coque
- 5 soja
- 6 lait
- 7 moutarde
- 8 sésame,lupin,céleri

- AOP
- AB
- Fait maison
- Label rouge
- AOC
- Produits locaux
- Bleu blanc cœur
- pêche responsable

avril /sem 17	Lundi 22		mardi 23		mercredi 24		jeudi 25		vendredi 26	
Entrées 	jambon serrano		carottes en salade	7			concombre à la crème	6,7	salade mimosa	3,7
	surimi mayonnaise	2,3,6,4	endive bleu et noix	6,7	salade verte	7	salade aux lardons	7	tomate anchois	2,7
	paté basque	4,3,5,6	salade aux croutons	7			chou-rave	3,6,7	radis beurre	6
Plats 	pilon de poulet		sauté de bœuf				saucisse de toulouse			
	paupiette de veau	1,3,4,6,7,8	filet de lieu aux câpres	2	croc fromage	1,3,6	gambas sautées	2	lasagne de légumes	1,6
	cœur de merlu nantua	2,6								
Accompagnements 	haricots verts	6	purée pomme de terre	3,6,5	frites		lentilles		plat complet	
	julienne de légumes	6	butternut au four	6			trio de légumes			
Laitages 			fromage à la coupe	6	fromage divers	6			fromage à la coupe	6
			fromage divers	6	fromage divers	6			fromage divers	6
Desserts 	salade de fruits		flan vanille	6			éclair chocolat	1,4,6,8	fruits de saison	
	fruits de saison		flan chocolat	6	panier aux fruits	6	éclair à la vanille	1,4,6,8	pomme au four	
			fruits de saison	6			fruits de saison			

Les conditions d’approvisionnement et variations d’effectifs peuvent entraîner des modifications au menu.
 numérotation = allergènes

Le Gestionnaire
 Patrick ARFI

Le Principal
 Jean-Marc Boisset