



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

AOP  AOC 

AB  Produits locaux 

Fait maison  Bleu blanc cœur 

Label rouge  pêche responsable 

mai/ sem21	Lundi20 férié		mardi21		mercredi22 menu végétarien		jeudi23		vendredi24	
Entrées 			salade méele  carottes rapées et œuf dur choux rave	7 3,7 3,7	salade brick de chèvre	3,6,7	salade jambon fromage lentilles aux gésiers salade verte et croutons	3,6,7 7 7	concombre à la bulgare salade verte salade de tomate basilic	6,7 7 7
Plats 			steak haché quenelle de brochet	1,4 1,2,3,4,6	tajine de légumes		escalope de porc grillée cœur de merlu		wings de poulet nuggets de poisson	1,4,7 1,2,4,6
Accompagnements 			duo de courgettes petits légumes sautés	6 6	bouलगour	1	gratin de choux fleur haricot beurre	1,6 6	frites	
Laitages 			fromage à la coupe  fromage divers 	6 6	fromage divers 	6	fromage à la coupe  semoule au lait  fromage divers 	6 1,6 6		
Desserts 			fruits de saison  yaourt aux fruits 		fruits de saison  crème mont blanc	1,6,4,8	biscuit fruits de saison 	1,6,4,8	barre glacée	1,3,6,4,8

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