



- 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



- pêche durable
- Produits locaux
- Bleu blanc cœur
- Miam 31



avril /sem 15	Lundi29		mardi30		mercredi 01 férié		jeudi02 menu		vendredi03	
<b>Entrées</b> 	salade d'artichaud maquereau à la moutarde tomate antiboise	7 2,3,6,7 2,3,6,7	salade des augustins salade auvergnate céleri remoulade	7 6,7			chou rouge et noix salade verte salade à la grecque	7 7 3,6,7	salade de riz au thon salade de mâche betteraves rapées	2,3,7 7 7
<b>Plats</b> 	steak haché (dinde) tielle sétoise		couscous merguez couscous poisson	1,6 2,6,			ravioli de bœuf tortellini fromage	1,3,4 6,7 1,6	escalope de volaille filet de colin ail&persil	6 2
<b>Accompagnements</b> 	courgettes sautées choux fleur persillés		semoule légumes couscous	1			plat complet		carottes et navets sautés brunoise de légumes	
<b>Laitages</b> 	fromage à la coupe fromage divers yaourt nature	  							fromage à la coupe fromage divers	 
<b>Desserts</b> 	fruits de saison biscuit	 1,3,6	fruits de saison compote de pommes				glace (freeze) fruits de saison	1,6, 	liegeois chocolat fruits de saison	 1,6

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