



- 1 céréale
- 2 crustacé ,poisson,mollusqu
- 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/sem19	Lundi6		mardi7		mercredi8 férié		jeudi9 férié		vendredi10 férié	
Entrées 	feuilleté au fromage	1,3,4,5,8	sardine beurre	2,6						
	feuilleté hot dog	1,3,4,5,8	salade de cœur de palmier	6						
			œuf à la russe	3,6						
Plats 	roti de porc au jus		spaghetti tomate basilic	1						
	poisson du jour	2	spaghetti gorgonzola	1,6						
accompagnement 	petit pois à la française	6	plat complet							
	trio de légumes									
Laitages 	fromage à la coupe		fromage à la coupe	6						
	fromage divers		fromage divers	6						
	petit suisse			6						
Desserts 	barre céréale	1,4,5,8	compote à boire							
	fruits de saison		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