



1 céréale

5 soja

AOP



AOC



2 crustacé ,poisson,mollusque

6 lait

AB



Produits locaux



3 œuf

7 moutarde

Fait maison



Bleu blanc cœur



4 arachide,fruit à coque

8 sésame,lupin,céleri

Label rouge



pêche responsable



mai/ sem20	lundi 13 menu végétarien		mardi14		mercredi15		jeudi16		vendredi17	
Entrées 	taboulé oriental asperge crème citronnée salade de pâte au thon	1 6 1,6,7,2,3	radis beurre salade Auvergnate endive et noix	1 2,3,6 1,6	salade maison	3,7	saucisson sec et cornichon terriner de poisson jambon blanc beurre	6 6,7 7	salade de mâche chou rouge et noix tomate fêta	7 7 6,7
Plats 	omelette au fromage croustillan végétarien	3,6 1,3,4,5,6,8	hachi parmentier brandade de morue	6,7 2,6	knack poisson du jour 	2	blanquette de dinde gigas à l'armoricaïne	1,3,4,6 1,2,6,7,	chipolatas filet de lieu citron	2
Accompagnements 	haricots verts persillés cœur de céleri à la crème	6 6	plat complet		pâtes				haricot blanc tomates ratatouille	
Laitages 	fromage à la coupe fromage divers 	6 6	fromage à la coupe fromage divers 		fromage divers 	6				
Desserts 	pomme cocktail de fruit 		(fraise au sucre) melon pastèque 	1,6	fruits de saison pâte de fruit 		crème brûlée fruits de saison 		gaufre nutella fruits de saison 	1,4,6 1,4,6

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