






















- 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	Lundi 18		mardi 19		mercredi 20 menu végétarien		jeudi 21		vendredi 22	
<b>Entrées</b> 	œuf macédoine salade au fromage paté de campagne	3,6 7	salade verte  salade de pâtes et surimi maquereau	7 3,7 3,7	salade composée	3,6,7	salade antiboise concombre à la bulgare taboulé oriental	3,6,7 6,7 1,7	salade verte avocat vinaigrette tomate basilic	
<b>Plats</b> 	steak haché filet colin en persillade	2	tajine d'agneau tajine de poisson	1,2,3,4,6	raviolis quatres fromages		escalope de porc cœur de merlu à la crème	2	cordon bleu poisson pané	
<b>Accompagnements</b> 	haricots verts persillés tomate provençale		semoule petits légumes au jus	6 6	plat complet	1	purée de carottes ratatouille	6 6	frites	
<b>Laitages</b> 	fromage à la coupe  fromage divers  yaourt nature 		fromage à la coupe  fromage divers 	6 6 6	fromage divers 	6	fromage à la coupe  fromage divers 	6 6		
<b>Desserts</b> 	fruits de saison  biscuit 	6	fruits de saison  ananas au sirop		fruits de saison  crème dessert	1,6,4,8	fruits de saison  flan patissier chocolat	1,3,6,4,8	salade de fruit 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