



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

AOP



hve



AB



Produits locaux



Fait maison



Bleu blanc cœur



Label rouge



pêche responsable



mai/ sem20	lundi 11menu		mardi 12 végétarien		mercredi 13 oral brevet		jeudi 14 mai férié		vendredi 15 férié	
Entrées 	salade jambon fromage	6,7	salade grecque	7						
	sardine beurre	2,7	concombre bulgare	1,3,4,5,6,8						
	betteraves et pommes	7	tomate basilic	3,7						
Plats 	curry de porc	1,6	omelette fromage	3,6						
	hoki à l'oseille	2,4,6	croustillant végété	1,3,4,5,6,8						
Accompagnements 	riz de camargue	6	courgettes sautées	6						
	celeri parmesan	6	carottes à la crème	6						
Laitages 	fromage à la coupe	6	fromage à la coupe	6						
	fromage divers	6	fromage divers	6						
Desserts 	yaourt au fruit	6	barre glacées	1,3,4,5,6,8						
	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