



- 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/sem19	lundi 4 menu		mardi 5		mercredi 6 menu végétarien		jeudi 7 mai		vendredi 8 férié	
<b>Entrées</b> 	jambon de pays asperge crème citronnée paté basque	1 6 2,3	chou rouge balsamique salade Auvergnate endive noix et pomme	1 2,3,6 1,6	salade maison	3,6,7	salade verte et bretzel croc radis celeri remoulade	1,7 6 3,4,5,6,7		
<b>Plats</b> 	steak haché de poulet filet de lieu homardine	5,6 2,6	ragout de bœuf pot au feu de poisson	6 2,6	œuf brouillé	3,6	saucisse de strasbourg dos de colin citron	3,4,5,6,7 2,6		
<b>Accompagnements</b> 	haricots verts sautés brocolis	6 6	boullgour ratatouille	6	coquillettes	6	frites tomate provençale			
<b>Laitages</b> 		6 6	fromage à la coupe fromage divers yaourt nature	6 6	fromage divers	6	fromage divers	6		
<b>Desserts</b> 	biscuit palmier et compote de fruits	1,4,5,6,8	(fraise au sucre ) fruits de saison		fruits de saison pâte de fruit		fruits de saison fromage blanc aux fruits	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