



- 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



juin sem25	Lundi 15		mardi16		mercredi17		jeudi 18 menu		vendredi19 (visite125 cm2)		
Entrées 	jambon de pays paté basque surimi mayonnaise	3,4,5,8 1,3,4,5,8 2,3,4,5,8	salade grecque salade de blé bettrave rapé œuf mimosa	3,6,7 2,3,7 3,7	salades mélangées	3,6	salade composée maquereau salade piémontaise	1,3,7 2,7 3,6,7	salade nathalie concombre au yaourt entrée du jour	3,7 3,6,7 6	
Plats 	spaghettis à la tomate spaghetti sauce fromage	1,6 1,6	omelette fromage galette crousti foie de veau persillé	3,6 1,4,5,8	gnochi à la crème	1,3,6,5,8	tranche de porc grillée filet de poisson blanc	2,6	wings de poulet calamars en beignet	1 1,6	
Accompagnements 	plat complet		courgettes ail et persil aubergine parmesan	6 6	plat complet	6	tomate aux herbes petits pois à la française	6 6	frites légumes verts		
Laitages 	fromage divers fromage à la coupe	 	fromage divers semoule au lait fromage à la coupe	 	6 6 6	yaourt nature		6 6	fromage divers fromage à la coupe	 	6 6
Desserts 	cône glacé fruits de saison	3,4,5,8	barre céréales fruit de saison	1,3,4,5,8	fruits de saison		fruits de saison eclair vanille ou choco	1,6,4	pastèque melon 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