



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

AOP

AB

Fait maison

Label rouge

hve

Produits locaux

Bleu blanc cœur

pêche responsable

juin/sem24	Lundi 08	★	mardi 9 menu mexicain	mercredi 10 menu végétarien	jeudi 11/ pas de segpa	vendredi 12/pas de segpa
Entrées 	pois chiche en salade salade poivron grillés cœur de palmier	7 7 6,7	7 salade tex mex 1,3,6,7	6 salade aux noix 4,7	tranche de melon tomate mozzarella salade verte	6,7 carottes rapées et œuf dur 3,7
			7 salade de tomate et maïs 1,3,6,7			7 taboulé 1,7
Plats 	couscous merguez 1,4,5,8	2,6	chili con carne	crousti fromage 1,3,4,5,8	chipolatas grillées	6 filet de poulet champignons
	cœur de merlu		chili sin carne		2,6 filet de lieu beurre persillé	2,6 filet de hoki citron
Accompagnements 	semoule 6	plat complet	pomme rissolées	purée de pomme de terre légumes sautés	6 haricots verts sautés	6
	légumes au jus				6 tomates provençale	
Laitages 			6 fromage divers	6 fromage divers	6 fromage divers	6 fromage divers
			6 fromage à la coupe	6 yaourt nature	6 fromage à la coupe	6 fromage à la coupe
Desserts 	biscuit et salade de fruit	1,3,4,5,6,8	ananas au sirop pastèque fruit de saison	fruit de saison	fruits de saison	fruits de saison
			fruit de saison	éclair choco ou vanille 1,3,4,5,8	compote de fruits	

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