



1 céréale

2 crustacé ,poisson,mollusque

3 œuf

4 arachide,fruit à coque

5 soja

6 lait

7 moutarde

8 sésame,lupin,céleri

AOP:igp

AB

Fait maison

Label rouge



hve

Produits locaux

Bleu blanc cœur

pêche responsable



sept (sem38)	Lundi14 -60		mardi15 poisson -60		mercredi16 végétarien		jeudi17 menu		vendredi18	
Entrées 	paté de campagne rosette cornichon sardine beurre	1,4,7 1,3,4,5,8 2,6	salade arc en ciel (riz ,surimi,tom;concombre) salade bretonne (pdt,artichaud,œuf,poivron) salade verte	1,2,5,6,7 3,7	melon salade verte		salade à la grecque salade noix émentale avocat vinaigrette	6,7 4,6,7 7	salade verte chou rouge et pomme tomate au pesto	7 7
Plats 	sauté porc champignons colin à la crème d'ail		poisson meuniere encornet en persillade	1,2,6,5 6		croc fromage	sauté de veau au cidre filet de loup citron	1,6 2	escalope de dinde filet de colin grillé	
Accompagnements 	lentilles aux oignons céleri braisé à la tomate		duo de courgettes tomate provençale	6	coquillettes		purée de pomme de terre brunoise de légumes	6 6	carottes à la crème brocolis aux amandes	6 4,6
Laitages 	fromage à la coupe fromage divers yaourt nature	6 6	fromage à la coupe fromage divers	6	fromage divers fromage blanc	6 6	fromage divers fromage à la coupe	6 6	fromage divers riz au lait	6 6
Desserts 	cocktail de fruits fruits de saison		entremet vanille ou chocolat	1,3,4,5,6	fruits de saison raisin		fruit de saison tarte à la coco tarte aux pommes	1,3,4,5,6,8 1,3,4,5,6,8	fruit de saison pastèque	

Les conditions d'approvisionnement et variations d'effectifs peuvent entraîner des modifications au menu.
numérotation = allergènes

pains



Le Gestionnaire
Patrick ARFI

Le Principal
Jean-Marc Boisset