



1 céréale

5 soja

AOP



hve



2 crustacé ,poisson,mollusque

6 lait

AB



Produits locaux



3 œuf

7 moutarde

Fait maison



Bleu blanc cœur



4 arachide,fruit à coque

8 sésame,lupin,céleri

Label rouge



pêche responsable



sept-37	Lundi 7		mardi8		mercredi9 végétarien		jeudi10		vendredi11 poisson -60	
Entrées 	feuilleté fromage	1,6,4,5,8	salade aveyronnaise	3,7	salade tex mex	3,7	chou rouge et noix	7	radis beurre	6
	feuilleté viande	1,3,4,5,8	asperge sauce citron	3,7			salade niçoise	3,7	betterave rapée framboise	7
			cœur de palmier	2,3,4,5,6			maquereau moutarde	2,4,7	salade crouton à l'ail	1,7
				7						
Plats 	haché de veau	1,4,5,8	curry de porc	1,6	lasagne de légumes	1,3,6,	pilon de poulet grillé		cœur de merlu homardine	2,6
	filet cabillaud	2,6	filet de poisson blanc	2,6,			filet de colin citron	2	filet de sole à l'oseille	2,6
Accompagnements 	haricots verts sautés	6	pomme vapeur	6	plat complet		trio de légumes au four	6	riz thai bio	6
	julienne de légumes aux épices douces	6	ratatouille	6			épinard au parmesan	6	choux romanesco	
Laitages 	fromage à la coupe	6	fromage divers		fromage divers	6	fromage à la coupe	6	fromage à la coupe	6
	fromage divers	6					fromage divers	6	fromage divers	6
							semoule au lait			
Desserts 	fruits de saison		fruits de saison		fruits de saison		fruits de saison		fruits de saison	
	compote de pomme		beignet choco/noisettes	1,3,4,5,6	yaourt vanille ou framboise	5,6	melon		raisin	6
			beignet framboise				pomme au four			

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