



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-39	Lundi21		mardi22		mercredi23		jeudi 24 poisson		vendredi 25 végétarien	
Entrées 	pizza louping 	1,4,6	salade composée céleri remoulade endive aux noix 	6,3,7 3,6,7 4,7	salade de chèvre 	6,7	pomelo radis beurre carottes rapées 	6 7,3	salade de tomate salade Antillaise salade croutons à l'ail	7 7 1,7
Plats 	roti de porc aux herbes 		tajine de poisson tajine agneau 	2 1	steak haché filet de hoki au câpres	2,6 1,3,6,7	saumon à l oseille filet de colin citronné 	2,6 2	spaghetti à l italienne spaghetti gorgonzola	1 1,6
Accompagnements 	haricots plats brocolis	6 6	semoule ratatouille 	1,6	purée de butternut 	6	tian de légumes (aubergine ;tomate,) julienne de légumes	6 6	spaghetti légumes verts	1 6
Laitages 	fromage à la coupe fromage divers 	6 6 6	fromage divers fromage à la coupe yaourt nature 	6 6 6	fromage divers 	6	fromage divers fromage à la coupe 	6 6	fromage à la coupe fromage divers 	6 6 6
Desserts 	fruits de saison biscuit 	1,3,4,6,8	fruits de saison fruits secs raisin,banane 		mousse chocolat	1,3,4,5,6,	fruits de saison pastèque 		fruits de saison pomme au four compote pomme poire 	

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

pain



Le Gestionnaire
Patrick ARFI

Le Principal
Jean-Marc Boisset