



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



octobre sem40	Lundi 28	mardi 29 poisson	mercredi 30	jeudi 1menu catalan	vendredi 2 végétarien
Entrées 	sardine beurre concombre vinaigrette endive au bleu et noix	7 céréale à l indienne 3,7,6 salade croutons 6 salade de pâtes au thon	1,3,4,5,7 6,2,1,7 7	salade verte 7 7	pan con tomate jambon 1 coleslaw 7 salade de mâche 2,7 rondelle de radis et maïs
Plats 	blanquette de veau filet de lieu beurre nantais	1,6 colin beurre blanc (break) 2,6 commandé le 23/9 crevettes sautées	1,2,3,4,5,6 2 poisson grillé	roti de bœuf fedeua poulet fedeua au poisson	1 omelette lyonnaise 1,2 galette de légumes
Accompagnements 	riz basmati brunoise de légumes	6 courgettes sautées 6 légumes d'automne	6 6	pomme grenaille 6 plat complet	haricots verts brocolis aux amandes
Laitages 	fromage a la coupe fromage divers	6 fromage a la coupe 6 fromage divers 6	6 fromage a la coupe 6 fromage divers 6	6 tome catalane 6 fromage divers	6 fromage a la coupe 6 fromage divers 6 yaourt nature
Desserts 	fruits de saison liégeois choco ile flotante	1,6,8 fruits de saison 3,6 fruit au sirop	fruits de saison	fruits de saison crème catalane	1,3,4,6,8 fruits de saison petit beurre

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

numérotation = allergène

pain



Le Gestionnaire

Patrick ARFI

le Principal

Jean-Marc Boisset