



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



oct sem42	Lundi 12		mardi 13 menu végétarien		mercredi 14		jeudi 15		vendredi 16 poisson	
Entrées 	jambon blanc beurre mousse de canard œuf macédoine	6,7 6,7 3,6,7	salade aux noix salade de tomate maïs avocat vinaigrette	6,7 7 7	salade mikado	7	poireaux vinaigrette pomelos salade mercedes (céleri, betterave ,œuf ,tomate		frisée aux lardons betteraves rapées salade grecque	
Plats 	boulettes d'agneau kefta pois chiche	1,3,4,5,7,8 3,4,5,8	bolognaise de lentille curry de légumes		sauté de canard filet de poisson blanc 	2,6	escalope de porc aux herbes cœur de merlu 	2,6	fish & chips filet de lieu à la crème 	1,2,3,4,5,6 2,6
Accompagnements 	semoule julienne de légumes	6,1	pennes 	1,6	courgettes sautées tomate cuite aux herbes 	6	haricots verts en persillades aubergines au parmesan 	6 6	frites légumes verts	
Laitages 	fromage à la coupe fromage divers 	6 6	fromage à la coupe fromage divers yaourt nature 	6 6		6	fromage à la coupe fromage divers semoule vanille 	6 6	fromage à la coupe fromage divers 	
Desserts 	fruits de saison entremet vanille 	1,3,4,5,6,8	fruits de saison 		yaourt aux fruits et biscuit	1,3,5,6,8	raisin fruits de saison 		fruits de saison sundae caramel 	

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