



- 1 céréale 5 soja
2 crustacé, poisson mollusque 6 lait
3 œuf 7 moutarde
4 arachide fruit à coque 8 sésame, lupin, cèleri

AOP

AB

Fait maison

Label rouge



hve

Produits locaux

Bleu blanc cœur

pêche responsable



oct sem41	Lundi5 végétarien		mardi6		mercredi7 menu asie		jeudi8		vendredi9	
Entrées 	tomate ciboulette salade feta et noix carotte rapée et mais	7 6,7 7	croc radis pomelos salade jambon fromage	6  3,6,7	samossa légumes	1,3,4,5,8	salade composée chou rouge sardine beurre	1,3,7 1,3,4,6,7 1,2,3,5,6	taboulé maison salade de riz au thon salade verte	1,7 1,2,7 7
Plats 	chili sin carné	1,6 1	jambon grillé filet colin en persillade 	2,6	le pad thaï aux crevettes 	1,2	lasagne à la viande  lasagne de saumon 	1,6 1,2,6	escalope de poulet cœur de merlu citron 	2
Accompagnements 	plat complet		ratatouille maison petit pois à l'étuvée		plat complet		plat complet		carottes sautées trio de légumes	
Laitages 	fromage à la coupe fromage divers	6 6 6	fromage à la coupe fromage divers fromage blanc	6 6 6			fromage à la coupe fromage divers yaourt nature/vanille	6 6 6	fromage à la coupe fromage divers	
Desserts 	fruits de saison salade de fruits		fruits de saison		nougat et tranche ananas	1,3,4,5	fruits de saison		fruits de saison beignet pomme	1,4,5,6,8 3

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