

Menu de la semaine

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

AOP — hve

AB — Produits locaux

Fait maison — Bleu blanc cœur

Label rouge — pêche responsable

nov sem47	Lundi16		mardi17 végétarien		mercredi18 poisson		jeudi19 portugal		vendredi20	
Entrées	salade des Augustins	7	salade à la grecque	6,7			soupe de potiron	6	salade aux noix	4,7
	sardine beurre	7	emincé de choux rouges				ou		poireaux vinaigrette	7
	asperge sauce crème	4,6,7	salade coleslaw	3,6,7,4	salade verte	7	salade verte	7	salade de riz au thon	2,3,4,6,7
Plats	bœuf bourguignon	1					*feijoada*		escalope de porc	
	dos de colin au curry	2	tajïne de légumes		poisson beurre blanc	1,2,6	brandade de morue	2,6,7	tielle sétoise	1,2,4,7,8,6
Accompagnemments	blé et petits légumes		semoule	1,6	haricots verts	6	plat complet		choux fleur en gratin	1,6
	brunoise de légumes	6							carottes et navets glacés	6
Laitages	fromage à la coupe	6	fromage à la coupe	6	fromage divers	6			fromage à la coupe	
	fromage divers	6	fromage divers	6	semoule au lait	6			fromage divers	6
			yaourt nature	6						
Desserts	fruits de saison		fruits de saison		fruits de saison	1,6	fruits de saison		fruits de saison	
	yaourt fruits mixés	6			,		*pasteis de nata*	13,4,5,6,8	fruit au sirop	

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