

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 — AB — Fait maison — Label rouge

hve — Produits locaux — Bleu blanc cœur — pêche responsable

nov sem 46	Lundi9		mardi10 végétarien		mercredi11 férié		jeudi12		vendredi13	
Entrées 	taboulé oriental	1,7	salade verte	7			pomelos		potage vermicelles	1,4,5,8
	lentilles en salade	7	chou rouge et pignons	7			carottes rapées ciboulette	7		
	maquereau moutarde	2,7	salade mikado	7			salade de gésiers	7	salade verte	7
Plats 	roti de porc		quiche lorraine	1,3,6			blanquette de veau	6	pilon de poulet grillé	
			ou							
			fromage	1,3,6						
	poisson du jour	2,6					pot au feu de poissons	2,6	cœur de merlu	2,6
Accompagnemments 	haricots plats d'Espagne		frites				riz de camargue		brocolis ail & persil	
	choux romanesco	6	légumes verts				butternut au four	6	épinard à la crème	1,6
Laitages 	fromage à la coupe	6	fromage à la coupe	6					fromage à la coupe	6
	fromage divers	6	fromage divers	6		6			fromage divers	6
	yaourt nature									
Desserts 	fruits de saison		fruits de saison				fruits de saison		fruits de saison	
	barre céréale	1,3,4,5,8				3,4,5,8	gâteau basque	1,3,5,8,6		
							tartelette choco	1,3,5,8,6	salade de fruits	

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