

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 sem45	Lundi2		mardi3		mercredi4 poisson		jeudi5		vendredi6 végétarien	
Entrées	jambon pays		betterave aux noix	4,7			salade verte	7	salade aux noix	4,7
	paté basque	1,5	céleri rémoulade	3,6,7	brick de chèvre	2,6,7	ou		concombre à la grecque	6,7
	surimi mayonnaise	1,2,3,4,5,6	salade méxicaine	7			velouté de légumes	6	salade de riz à la niçoise	7
Plats	raviolis de bœuf	1,3,4,5,8	saucisse de toulouse		zarzuela	2	poulet grillé		œuf brouillés	3,6
	tortelloni tomate mozza	1,3,4,5,8	filet poisson blanc	2,6			filet de lieu citron	2,6	galette végé	1,5,8,2,6
Accompagnemments	plat complet		haricots blancs		riz basmati	6	petit pois carottes	6	boulgour et petits légumes	6
			choux braisés				ratatouille	6	haricots beurre sautés	6
Laitages	fromage divers	6	fromage divers	6		6	fromage divers	6	fromage divers	6
			fromage à la coupe	6			fromage à la coupe	6	fromage à la coupe	6
			yaourt nature					6		
Desserts	compote		fruits de saison	1,4,6,8,3	crème mont blanc	1,4,6,8	crèpes choco	1,3,4,5,6,8	fruit au sirop	
	fruits de saison				fruits de saison		ou sucre			
							fruits de saison		fruits de saison	

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