

















\*sous réserve d'approvisionnements

JOURS	ENTREES	PLATS	LAITAGE	DESSERTS
LUNDI	Pomme de terre au thon <sup>4 10</sup>	Boulette de boeuf <sup>1</sup> Médailillon du grand large <sup>4</sup>  Haricots verts 	Iles flottantes <sup>1 3 7</sup>	Fruits 
MARDI	Tomates en salade <sup>10</sup>	Cuisse de poulet Dos de colin <sup>4</sup>  Frites	Emmental bio <sup>7</sup>  	Fruits 
MERCREDI	Toast chèvre miel <sup>1 7</sup>	Poisson bordelaise <sup>1 3 4 7</sup>  Carottes sautées	Yaourt bio <sup>7</sup> 	Fruits 
JEUDI	Carottes rapées <sup>10</sup> 	Courgettes farcies <sup>3 4</sup> Riz 		Fraises chantilly <sup>7</sup>
VENDREDI	Salade de blé aux légumes <sup>1 3</sup> 	Croustillant aux fromages <sup>1 3 7</sup> Choux fleurs sautés 	Yaourt <sup>7</sup> 	Fruits 



Label Rouge



Indication géographique protégée



Appellation d'origine Protégée/Controlée



Agriculture biologique



pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Production locale



\*Aide UE (fruits et légumes / produits laitiers) à destination des écoles



Gluten  
1



Crustacés  
2



Oeufs  
3



Poissons  
4



Arachides  
5



Soja  
6



Lait  
7



Fruits à coque  
8



Céleri  
9



Moutarde  
10



Sésame  
11



Sulfites  
12



Lupins  
13



Mollusques  
14

Le Principal,  
**D. MERIGUET**

La Secrétaire Générale  
**F. AUDIGE**