



## Menus

	Lundi 06 mai	Mardi 07 mai	Mercredi 08 mai	Jeudi 09 mai	Vendredi 10 mai
Midi	Buffet crudités Crêpes jambon et fromage Melon Piémontaise ~~~ Paupiette de veau - sauce forestière Poisson du jour - sauce safranée ~~~ Piperade Semoule couscous ~~~ Pain ~~~ Assortiment de yaourts Fromage portion ~~~ Crêpe chocolat - noisette Fromage blanc au muesli  Fruits de saison	Buffet de crudité été Carottes et céleris râpés Pastèque Taboulé marocain Tomates mozzarella ~~~ Escalope de dinde aux champignons Steak haché - sauce tomate ~~~ Frites Gratin de côtes de blette  Pain ~~~ Assortiment de yaourts Fromage à la coupe Fromage portion ~~~ Crème catalane Fruits de saison Glace			

Issu de l'Agriculture Biologique  
 Fait maison - Recette du chef  
 Produits locaux  
 Label Rouge  
 MSC - Pêche durable  
 Vegan  
 AOP - IGP  
 Viande de boeuf française  
 Viande de porc français  
 Assemblé sur place  
 Bleu Blanc Coeur  
 Viande de volaille française  
 Anhydride sulfureux et sulfites  
 Arachides  
 Céleri  
 Céréales contenant du gluten  
 Crustacés  
 Fruits à coques  
 Graines de sésame  
 Lait  
 Lupin  
 Mollusques  
 Moutarde  
 Oeufs  
 Poissons  
 Soja

Le Proviseur

Gilles WALLET



L'Adjoint Gestionnaire

Jean-Marc PITON

