






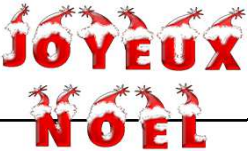







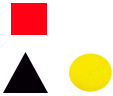




















LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pommes de terre aux thon 	Salade de maïs 		Salade verte et fromage 	Sté de foie / cornichons 
Sauté de dinde SCE crème végétal 	Spaghetti bolognaise 	JOYEUX NOEL 	Chipolatas 	Cuisse de poulet grillé 
Haricots verts	Salade verte 		Semoule aux petits légumes 	Pommes allumettes
 Fromage	~~~~~	Le service de restauration scolaire	~~~~~	~~~~~
Fruit de saison	produit laitier 		Fruit de saison 	 Glace



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten 	mollusques 	œufs 	arachides 
sulfites 	lupin 	céleri 	sésame 
poisson 	moutarde 	soja 	fruits à coques 
crustacés 	lait 		

- PRODUIT DE SAISON 
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE 
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE 
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT 



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.