

## LA SEMAINE DU PAIN DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI	
 <b>Velouté de lentilles corail</b> 		 <b>Carottes rapées vinaigrette</b> 		 <b>Maïs au thon</b> 		 <b>Salade de torti tricolore (pates,tomates,surimi, mais,concombre)</b> 		 <b>Soupe au fromage et sa tartine grillée</b> 	
 <b>Emincé de porc sce espagnole</b> 		 <b>Boulettes végétales sce napolitaine</b> 		 <b>Sauté de dinde à la moutarde</b> 		 <b>Nuggets de volaille sauce diable</b> 		 <b>Filet de poisson sce basilic</b> 	
 <b>Poêlée bretonne</b> 		 <b>Coquillettes</b> 		 <b>Haricots beurre persillés</b> 		 <b>Purée crécy</b> 		 <b>Riz pilaf IGP</b> 	
 <b>Six de savoie</b> 		 <b>Yaourt à la vanille</b> 		 <b>Produit laitier</b> 		 <b>Gouda à croquer</b> 		 <b>Petits suisses aux fruits</b> 	
 <b>Pomme</b> 		<b>Repas végétal</b>							

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

- CIRCUIT COURT PRODUIT LOCAL
- 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.