

## Lundi

### Bar salade

Escalope de volaille à  
la milanaise  
Filet de colin  
meunière  
Pennes BIO  
Poêlée asiatique

### Laitage

Tartelette à la  
praline  
Fruit



## Mardi.

### Bar salade

Ragout d'autruche  
Filet de hoki sauce  
citron  
Haricots blancs  
Pois mange tout

### Laitage

Millefeuille  
Fruit



## Mercredi

### Bar salade

Tacos de légumes au cheddar  
Frites  
Poêlée Tex Mex

### Laitage

Far breton  
Far abricot  
Fruit



## Jeudi

### Bar salade

Saucisse de Toulouse  
Saumonette  
Aligot  
Brocolis

### Laitage

Brownie chocolat  
aux haricots rouges  
et crème anglaise  
Fruit



## Vendredi

### Bar salade

Cordon bleu de volaille  
Pavé de poisson à la  
bordelaise  
Riz au safran  
Panais sautés au miel et  
romarin

### Laitage

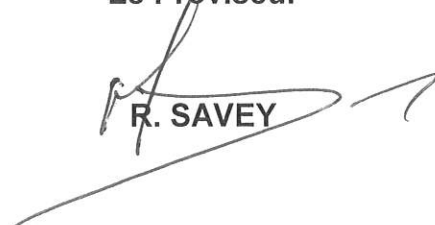
Torsades chocolat  
Fruit

L'intendante



I. BOFFARD

Le Proviseur



R. SAVEY

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	<b>Céréales avec gluten</b> (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		<b>Fruits à coque</b> (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	<b>Crustacés</b>		<b>Céleri</b>
	<b>Œufs et ovo-produits</b>		<b>Moutarde</b>
	<b>Poissons</b>		<b>Graines de sésame</b>
	<b>Arachides</b>		<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b>
	<b>Soja</b>		<b>Lupin</b>
	<b>Lait et produits laitiers</b>		<b>Mollusques</b>

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

  
R. SAVEY