

Lundi

Bar salade
Emincé de kebab sauce
algérienne maison
Poisson pané à la tomate
Macaronis
Haricots plats
Laitage
Verrine choco coco
Fruit



Mardi

Bar salade
Colombo de poulet
Filet de poisson aux épices
Riz basmati
Poêlée asiatique
Laitage
Tarte poire amandine
Fruit

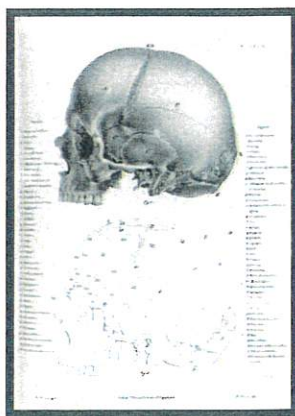
Mercredi

Bar salade
Capellettis ricotta épinard
Ratatouille
Laitage
Tiramisu aux marrons
Fruit



Jeudi

Bar salade
Couscous merguez et boulettes
d'agneau
Couscous de la mer
Semoule BIO
Légumes couscous
Laitage
Chou pistache oréo
Fruit



Vendredi

Bar salade
Andouillette
Poisson pané
Blé
Tomate provençale
Laitage
Tarte tatin
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

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

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY