



Lundi	Mardi	Centres Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu végétarien
Salade verte (a b j n) Sauté de dinde aux olives (a b c i) Légumes et pâtes à la Toscane (b) Saint Moret (b) Eclair au chocolat (a b c d k m)	Macédoine vinaigrette (a b j n) Filet de colin à la Sicilienne (b c e i n) Riz (b) Tomme blanche (b) Fruit de saison	Jambon blanc et cornichon (j n) Filet de cabillaud sauce citron (a b c e i n) Jardinière de légumes maison (b) Gâteau de semoule (a b c) Fruit de saison	Surimi mayonnaise (a c e f g j n) Paleron au jus (a b c i) Gratin dauphinois (b) Bûche du Pilat (b) Fruit de saison	Carottes râpées bio de Décines (a b j n) Quenelles en sauce blanche (a b c e) Brocolis au beurre (b c) Cantal (b) Gâteau maison (a b c m)
sans viande	sans viande	sans viande	sans viande	sans viande
Omelette (a b)	Colin à la Sicilienne (b c e i n)	Terrine de légumes (a b c e f g i k) Filet de cabillaud (a b c e i n)	Poisson cuit vapeur et son bouillon (b c e i n)	Quenelles en sauce blanche (a b c e)
		goûters		
		Pain & fromage (b c)		

LISTE DES ALLERGENES d'après le règlement Européen INCO (information des consommateurs) 1169/2011.

a ŒUFS	b LAIT	c GLUTEN	d ARACHIDE
e POISSON	f CRUSTACES	g MOLLUSQUES	h LUPIN
i CELERI	j MOUTARDE	k SOJA	l SESAME
m FRUITS A COQUES	n ANTI OXIDANT SULFUREUX, CUIVRE		

Légende
Légumes et fruits crus/légumes et fruits cuits : source de glucides, minéraux, vitamines, fibres.
Viandes, poissons, œufs : source de protéines animales, lipides, vitamines, fer.
Féculents : source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres.
Produits laitiers : source de protéines, calcium, vitamines.

* dans la mesure de la possibilité d'approvisionnement



Fruits

et légumes
frais de saison



Pain bio
tous
les jours

