



Lundi Menu Végétarien	Mardi	Centres Mercredi	Jeudi	Vendredi Menu BIO
<p>Taboulé (b c n)</p> <p>Pané de blé (a b c e i k)</p> <p>Epinards en béchamel (b c) </p> <p>Compote de pommes </p> <p>Petits gâteaux secs (a b c k m)</p>	<p>Salade verte (a b j n) </p> <p>Haut de cuisse de poulet au jus (a c) </p> <p>Potatoes</p> <p>Samos (b)</p> <p>Crêpe et sa crème au chocolat (a b c d k m)</p>	<p>Feuilleté au fromage (a b c k m)</p> <p>Saucisse de Toulouse </p> <p>Haricots blancs à la tomate (b) </p> <p>Yaourt nature (b)</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade de perles et lentilles (a b c j n)</p> <p>Sauté de bœuf à la tomate (a b c i)</p> <p>Poêlée méridionale (b) </p> <p>Petit suisse (b)</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées Bio de Décines (a b j n) </p> <p>Moules Bio sauce poulet (b c g) </p> <p>Riz Bio (b) </p> <p>Emmental Bio (b) </p> <p>Flan au chocolat Bio et équitable (b) </p>
sans viande	sans viande	sans viande	sans viande	sans viande
Pané de blé (a b c e i k)	Colin sauce citron (b c e i n)	 Hoki à l'huile d'olives (a b c e f g i n)	Boulettes végétales à la tomate (a b c e g k)	Moules marinières BIO (b c g)
		gôters		
		Compote & pain au lait (a b c d k)		

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 COQUE	n SULFITES		

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



NB : en cas de problème d'approvisionnement, le responsable de la restauration peut être amené à modifier les menus. Merci de votre compréhension.