



Semaine du 14 au 18 septembre	Entrée	Plat	Dessert
Lundi	Carottes râpées Allergènes : 10 / 12	  Riz à l'espagnole Allergènes : 1 / 5 / 6	 Raisin - Fromage Allergènes : 7
Mardi		  Boeuf bourguignon - Carottes Allergènes : 1 / 3 / 6 / 9	  Fromage - Biscuit Allergènes : 1 / 3 / 7
Mercredi	Salade de tomates Allergènes : 10 / 12	  Nuggets de poulet - Frites Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 7 / 10 / 14	Glace Allergènes : 1 / 3 / 7 / 8
Jeudi	 Salade du berger Allergènes : 1 / 7 / 10 / 12	 Lasagne au saumon Allergènes : 1 / 2 / 3 / 4 / 14	 Prune
Vendredi	 Haricots verts Allergènes : 6 / 9 / 10 / 12	  Omelette fromage - Pommes de terre sautées Allergènes : 3 / 7	 Tiramisu framboise Allergènes : 1 / 2 / 3 / 7 / 8

1 Céréales contenant du gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Graines de sésame	12 Sulfites	13 Lupin	14 Mollusques
Blé, seigle, orge, avoine, épeautre,, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de céréales	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs	Poissons et produits à base de poissons	Arachides et produits à base à d'arachides	Soja et produits à base de soja	Lait et produits à base de lait et de lactose	Amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches.	Céleri et produits à base de céleri	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Anhybride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l	Lupin et produit s à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques



Fabrication maison



Issu de l'agriculture Corse



Viande bovine Irlande



Circuit court



Sans viande



Issu de l'agriculture biologique



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Pêche durable MSC