

	Lundi 06 Mars	Allergènes	Mardi 07 Mars	Allergènes	Jeudi 09 Mars	Allergènes	Vendredi 10 Mars	Allergènes	
Entrée	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	Salade verte sauce vinaigrette	10	
		Macédoine/Betteraves	10		Salade Marco Polo	10		Carottes citronnées	
Plat Protidique		Palette Provençale		Emincé Volaille au basilic		Cheesburger		Suprême de Colin	4
Accompagnement		Semoule		Haricots verts persillés		Frites		Riz	
Produit laitier		Six de Savoie	7	Camembert	7	Tartare	7	Comté	7
Dessert		Flan chocolat	7	Banane		Yaourt aromatisé	7	Gateau chocolat	
		Pomme		Kiwi		Orange		Pomme	

MENU RECOMMANDE

Légende

Groupes d'aliments			
	Crudités (Légumes ou Fruits crus)		Plat gras (entrée, plat, dessert)
	Cuités (Légumes ou Fruits cuits)		Desserts Sucrés > 20g GST et <15% L
	Féculents, céréales, légumes secs		Desserts Sucrés >20% L
	Produits laitiers		Autre Dessert
	Viande, Poisson, Œuf	Menu recommandé	

Allergènes			
1 . Gluten	5 . Arachides	9 . Céleri	13 . Lupin
2 . Crustacés	6 . Soja	10 . Moutarde	14 . Mollusques
3 . Œufs	7 . Lait	11 . Sésame	
4 . Poissons	8 . Fruits à coque	12 . Anhydride Sulfureux et sulfites	

Identification des produits			
Produit de saison	Produit Local	Produit Local de saison	Produit Bio

Signatures:	
Le Gestionnaire, IMARD Gérald	Le Principal, BALLAND Xavier

Origine de la Viande : Française