



**Jeudi 1er septembre**  
 Salade verte garnie <sup>low</sup>  
 Duo de tomates et œuf au thon  
 \*\*\*\*\*  
 Steak hâché à l'échalote  
 Dos de colin crème de tomate  
 \*\*\*\*\*  
 Semoule <sup>bio</sup>  
 Haricots beurre  
 \*\*\*\*\*  
 Fromage  
 \*\*\*\*\*  
 Eclair  
 Fruit

**vendredi 2 septembre**  
 Salade verte au maïs <sup>low</sup>  
 Concombre à la menthe et aux pignons  
 \*\*\*\*\*  
 Filet de poisson pané sauce tartare  
 Sauté de dinde à la provençale  
 \*\*\*\*\*  
 Pommes vapeur  
 Navets rôtis  
 \*\*\*\*\*  
 Fromage  
 \*\*\*\*\*  
 Beignet aux pommes  
 Fruit



Le Gestionnaire

Le Principal



Le Chef cuisinier

TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, polenta, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Œufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

