

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Carottes râpées "Montmorillon" ■ ■ Émincé de poulet à la crème ■ OU Émincé végétarien sauce crème ■ Haricots verts ■ Semoule au lait artisanal "Blaslay" ■ 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potage de saison ■ ■ Quiche aux légumes (fromage aux herbes, brie, julienne de légumes) ■ Salade verte ■ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Friand au fromage ■ Steak haché sauce au bleu "bassin Viennois" ■ ■ OU Steak végétal ■ Chou romanesco ■ Compote de pommes ■ Gâteau sec 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Céleri rémoulade ■ Rôti de porc au jus "bassin Viennois" ■ ■ OU Lentilles à la végétarienne ■ ■ ■ Lentilles "Genouillé" ■ ■ ■ ■ Yaourt nature sucré 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Saucisson sec ■ ■ ■ OU Surimi ■ Pavé de poisson aux légumes ■ Purée de potimarron "Thuré" ■ ■ ■ ■ Fromage ■ Fruit

Légende :

											
	Label rouge		Produit bio		A.O.P.		Circuit court		V.D.F.		Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)