

		LUNDI 5 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 6 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 7 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 8 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 9 OCTOBRE	Allerg.
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	Café/Cacao/Thé		Café/Cacao/Thé		Café/Cacao/Thé		Café/Cacao/Thé		Café/Cacao/Thé	
		Lait	7	Lait	7	Lait	7	Lait	7	Lait	7
		Jus de fruits		Jus de fruits		Jus de fruits		Jus de fruits		Jus de fruits	
	SOLIDE	Pain/Pain spécial	1	Pain/Pain spécial	1	Pain/Pain spécial	1	Pain/Pain spécial	1	Pain/Pain spécial	1
		Viennoiserie	1	Viennoiserie	1	Viennoiserie	1	Viennoiserie	1	Viennoiserie	1
		Céréales	1	Céréales	1	Céréales	1	Céréales	1	Céréales	1
		Beurre/Confiture/Miel	7	Beurre/Confiture/Miel	7	Beurre/Confiture/Miel	7	Beurre/Confiture/Miel	7	Beurre/Confiture/Miel	7
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit		Fruit			
DEJEUNER	ENTREE	Carottes râpées	10	Tomates	10	Taboulé	1 10	Pastèque		Tomates	10
		Avocat	10	Radis au beurre	7	Salade de riz, thon et maïs	4 10	Champignons frais	7	Carottes râpées	10
		Asperges	10	Pamplemousse		Salade de lentilles	10	Chou blanc	10	Pamplemousse	
		Cœurs de palmier	10	Chou rouge	10			Poireaux vinaigrette	10	Macédoine	3 9 10
		Champignons à la grèque		Fonds d'artichaut	10			Haricots verts	10	Terrine de légumes	3 7
	PLAT PROTIDIQUE	Bœuf aux poireaux ou Brochette de poisson	7 4 7	Paëlla au poisson	2 4 14	Œufs durs sauce aurore	3	Sauté de porc ou Poisson à la bordelaise	7 4 7	Parmentier végétal ou Lasagnes aux légumes	1 7
		GARNITURE	Pommes de terre persillées					7	Champignons sautés		
	Poêlée de légumes		9	Salade verte	10	Courgettes gratinées	7	Légumes ratatouille	9	Salade verte	10
	LAITAGE	Fromage	7	Fromage	7	Fromage	7	Yaourt nature	7	Fromage	7
	DESSERT	Compote de fruits		Liégeois aux fruits	7	Prunes		Ananas au jus		Pomme	
DINER	ENTREE	Salade piémontaise	3 7	Salade de mâche aux noix	10 8	Betteraves	10	Concombre	10		
	PLAT PROTIDIQUE	Saucisse de Toulouse		Rôti de porc	7	Tranche de bœuf	7	Poisson frais	4 7		
	GARNITURE	Haricots beurre	7	Pâtes au beurre	1 7	Blé à la sauce tomate	1	Semoule aux légumes	1 7		
	LAITAGE	Petits suisses	7	Fromage	7	Entremet au chocolat	1 7	Fromage	7		
	DESSERT	Banane		Oreillons de pêche		Raisin		Clafoutis	1 3 7		

MENU SUCCEPTIBLE DE MODIFICATIONS AFIN DE LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ALLERGENES : 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 = Sulfite ; 13 = Lupin ; 14 = Mollusques

LEGENDE DES COULEURS : Crudités/Fruits crus ; Cuités/Légumes verts/Fruits cuits ; Féculents/Légumes secs ; Charcuterie/Préparations pâtisseries ; Garnitures frites/Produits reconstitués ; Viandes/Volailles/Poissons/Œufs ; Fromages/Laitages ; Desserts sucrés/Pâtisseries .

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

B. ELISE