


# MENU DE LA SEMAINE 36 DU 6 AU 10 SEPTEMBRE 2021

Menu Végétarien

		LUNDI 6 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 7 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 8 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 9 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 10 SEPTEMBRE	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	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17
		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	CÉLERI RÉMOULADE	3 9	PÂTÉ DE FOIE	
		MELON		PAMPLEMOUSSE		SALADE RIZ/THON/MAÏS	4 10	MELON		SALAMI	
		FONDS D'ARTICHAUT	10	ASPERGES	10	POMMES DE TERRE/HARENGS	4 10	CŒURS DE PALMIER	10	SALADE/GÉSISERS/CROUTONS	1 10
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE POULET OU RÔTI DE DINDONNEAU	7 7	BŒUF BOURGUIGNON OU STEAK GRILLÉ	7 7	RÔTI DE PORC SAUCE MADRAS	7	PARMENTIER VÉGÉTAL OU CHILI VEGETARIEN/RIZ	7 7	ESCALOPE DE VEAU OU SAUTÉ DE VEAU	7 7
		GARNITURE	GRATIN DAUPHINOIS	7	COQUILLETES	7	BROCOLIS	7	SALADE VERTE	10	SEMOULE
	LAITAGE	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		HARICOTS BEURRE	7	CÔTES DE BLETTE	7	YAOURT AUX FRUITS	7	LÉGUMES DE COUSCOUS	9
		SAINTE PAULINE OU CANTAL	7 7	ÉDAM OU TÔME NOIRE DES PYRÉNÉES	7 7	TOMME BLANCHE OU SAINTE PAULINE	7 7			DIVERS FROMAGES	7
	DESSERT	FLAMBY	7	KIWIS		ORANGE		BANANE		PRUNES	
	DINER	ENTREE	SALADE/LARDONS/ŒUF DUR	3 10	CREVETTES AU BEURRE	2 7	CONCOMBRE	10	DUO DE CHOUX	10	
		PLAT PROTIDIQUE	POISSON FRAIS	4 7	LASAGNES À LA BOLOGNAISE	1	POULET BASQUAISE	7	RÔTI DE BŒUF	7	
GARNITURE		POMMES DE TERRE SAUTÉES	7	SALADE VERTE	10	BLÉ ANDALOU	1 7	POÊLÉE RATATOUILLE			
LAITAGE		CHÈVRE BÛCHE	7	PANNA COTTA	7	COMTÉ	7	SAINTE NECTAIRE	7		
DESSERT		OREILLONS DE PÊCHE		POMME		COMPOTE DE FRUITS		TARTELETTE FRAMBOISES	1 3 7		

MENU SUSCEPTIBLE 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 ; Cuidités/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