



MENU DE LA SEMAINE 4 DU 24 AU 28 JANVIER 2022

Menu Végétarien

		LUNDI 24 JANVIER	Allerg.	MARDI 25 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 26 JANVIER	Allerg.	JEUDI 27 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 28 JANVIER	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
		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	VIENNOISERIE	1 7
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	1
		FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
									FRUIT		
DEJEUNER	ENTREE	FRIAND À L'EMMENTAL	1 3 7	CONCOMBRE	10	AVOCAT MAYONNAISE	3 10	SALADE PIÉMONTAISE	3 10	CAROTTES RÂPÉES	10
		NEM'S AU POULET	1	TOMATES PERSILLÉES	10	RADIS		SALADE DE CERVELAS	10	CHOU ROUGE	10
		BETTERAVES	10	ASPERGES	10	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	10	SALADE DE MAÏS	10	SALADE COLESLAW	3 10
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE CANARD OU RÔTI DE VEAU	7	DAHL DE LENTILLES À L'INDIENNE OU MOUSSAKA AUX LÉGUMES	7	POISSON FRAIS	4 7	BŒUF BOURGUIGNON OU ŒUFS DURS SAUCE AUREORE	7 3 7	TARTIFLETTE OU LASAGNES AU SAUMON	7 14 7
		GARNITURE	BOULGOUR					1	RIZ		
	JARDINIÈRE DE LÉGUMES		7	ÉPINARDS	7	RATATOUILLE		SALADE VERTE	10		
	LAITAGE	FROMAGE BLANC	7	CAMEMBERT OU SAINT NECTAIRE	7 7	COMTÉ OU FROMAGE MI-CHÈVRE	7 7	SAINT PAULIN OU EMMENTAL	7 7	RIZ AU LAIT	7
	DESSERT	FRUITS AU CHOIX		PARIS-BREST	1 3 7	COMPOTE DE FRUITS		FRUITS AU CHOIX		SALADE DE FRUITS	
	DINER	ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	10	TABOULÉ	1	PAMPLEMOUSSE		TERRINE DE POISSON	3 4	
		PLAT PROTIDIQUE	BŒUF AUX OLIVES	7	POISSON FRAIS		ESCALOPE DE VEAU		CUISSE DE POULET		
GARNITURE		COQUILLETES OU HARICOTS BEURRE	1 7	POMMES DE TERRE VAPEUR OU CHOU ROMANESCO	7 7	CÉRÉALES OU CAROTTES À LA CRÈME	1 7	MOJETTES OU SALSIFIS	7		
		LAITAGE	BRIE	7	ENTREMET AU CHOCOLAT	7 8	CANTAL	7	TOMME BLANCHE	7	
DESSERT		CRÈME DANETTE	6 7 8	BANANE		TARTELETTE AUX ABRICOTS	1 3 7	CLÉMENTINES			

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 ; Cuites / 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

A. LEGRAS