



MENU DE LA SEMAINE 5 DU 31 JANVIER AU 4 FÉVRIER 2022

		LUNDI 31 JANVIER	Allerg.	MARDI 1 ^{er} FÉVRIER	Allerg.	MERCREDI 2 FÉVRIER	Allerg.	JEUDI 3 FÉVRIER	Allerg.	VENDREDI 4 FÉVRIER	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	17
		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	CAROTTES RÂPÉES	10	CONCOMBRE À LA GRECQUE	7	RIZ OCÉANE	1 2 4	CHOU ROUGE	10	TERRINE DE CAMPAGNE	
		MACÉDOINE	9 10	AVOCAT	3 10	TABOULÉ AU POULET	1	TOMATES	10	MORTADELLE	
		CHOU CHINOIS/ JAMBON/ANANAS	10	CHOU FLEUR PERSILLADE	10	SALADE DE BLÉ/POIVRONS/CHORIZO	1 10	BETTERAVES	10	SALADE VERTE	10
			POTAGE		POTAGE						
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE DINDE SAUCE CURRY OU PAUPIETTE DE VEAU	7 7	SAUTÉ DE BŒUF TOMATE OU DOS DE COLIN À L'OSEILLE	7 4 7	RÔTI DE PORC ORLOFF	7	OMELETTE AU FROMAGE OU POISSON FRAIS	4 7 3 7	ESCALOPE DE VEAU MILANAISE OU SAUCISSES AU PIMENT	1 3
		GARNITURE	SEMOULE	1	RIZ		POMMES DE TERRE VAPEUR	7	BOULGOUR	1	PÂTES FARFALLES
	RATATOUILLE			PIPERADE		JARDINIÈRE DE LÉGUMES	7	PETITS LÉGUMES		JULIENNE DE LÉGUMES	7
	LAITAGE	GOUDA	7	MIMOLETTE	7	ÉDAM	7	SEMOULE AUX RAISINS	7	DIVERS FROMAGES	7
	DESSERT	LIÉGEOIS	7 8	FRUITS AU CHOIX		FRUITS AU CHOIX		COMPOTE POMME/FRAISE		FRUITS AU CHOIX	
	DINER	ENTREE	POIREAUX VINAIGRETTE	10	ŒUFS MIMOSAS	3 10	ENDIVES AUX NOIX	8 10	SALADE NIÇOISE	3 10	
PLAT PROTIDIQUE		POISSON MEUNIÈRE	4 7	PIZZA AUX 4 FROMAGES	1 7	CUISSE DE POULET AUX HERBES	7	STEAK DE BŒUF MARINÉ	7		
GARNITURE		QUINOA CHAMPIGNONS		DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE	7	BLÉ COURGETTES	1 7	POMMES DE TERRE AU FOUR BROCOLIS			
LAITAGE		CAMBERT	7	PETITS SUISSES	7	FROMAGE DE CHÈVRE	7	EMMENTAL	7		
DESSERT		BANANE		FRUITS AU CHOIX		FRUITS AU CHOIX		BROWNIE À LA CRÈME ANGLAISE	1 3 7 8		

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 ; 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

A. LEGRAS