



# MENU DE LA SEMAINE 6 DU 7 AU 11 FÉVRIER 2022

		LUNDI 7 FÉVRIER	Allerg.	MARDI 8 FÉVRIER	Allerg.	MERCREDI 9 FÉVRIER	Allerg.	JEUDI 10 FÉVRIER	Allerg.	VENDREDI 11 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	10	SALADE VERTE AUX NOIX	9 10	CAKE AUX LÉGUMES	13 7					
				POMMES DE TERRE/HARENGS	4 10	ŒUFS DURS MAYONNAISE	3 10	MACÉDOINE DE LEGUMES	10	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	10					
		NEM'S AU POULET		PÂTES/DINDE/PESTO		1	CHOU CHINOIS		10	ASPERGES		CŒURS DE PALMIER/ MAÏS/POIVRONS	10			
		SAMOUSSAS AUX LÉGUMES		POTAGE				POTAGE								
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE CANARD AU CARAMEL OU NOUILLES SAUTÉES AUX CREVETTES		2	DOS DE HOKI SAUCE BEURRE BLANC OU CHILI VÉGÉTAL	4 7	STEAK SAUCE AU POIVRE		ÉMINCÉ DE POULET COCO OU LASAGNES COURGETTES AUBERGINES		7 7	POIREAUX AU JAMBON GRATINÉS OU PAUPIETTE DE VEAU	7 7			
		GARNITURE	RIZ CANTONNAIS		POMMES DE TERRE GRENAILLE		7	BLÉ		1	PÂTES		RIZ			
	POËLÉE CHINOISE		CHOUX FLEURS/BRUXELLES		7	BRUNOISE DE LÉGUMES		COURGETTES AUX ÉPICES		ÉPINARDS		7				
	LAITAGE	TARTE À LA MANGUE BIO OU TARTE ANANAS/COCO		13 7 13 7	EMMENTAL		7	FAISSELLE		7	CAMEMBERT		7	YAOURT NATURE	7	
	DESSERT			GÂTEAU AU YAOURT CITRON		13 7	FRUITS AU CHOIX		MOELLEUX AU CHOCOLAT		13 7	COMPOTE				
	DINER	ENTREE	HARICOTS BLANCS/LARDONS		ROSETTE/SAUCISSON À L'AIL		CÉLERI RÉMOULADE		3 10	BETTERAVE		3 10				
		PLAT PROTIDIQUE	ŒUFS BROUILLÉS		3	VEAU SAUCE CHAMPIGNONS		7	CÔTE DE PORC MOUTARDE		7 10	SAUMON À L'OSEILLE			2 4 7	
		GARNITURE	PÂTES		17	RIZ		7	BOULGOUR		17	PURÉE DE POMMES DE TERRE			1	
RATATOUILLE			POËLÉE CHAMPÊTRE		BLETES		7	CAROTTES		7						
LAITAGE		FROMAGE DE CHÈVRE		7	YAOURT AUX FRUITS		7	YAOURT		7	PETITS SUISSES				7 8	
DESSERT		FRUITS AU CHOIX		FRUITS AU CHOIX		TARTE AUX ABRICOTS		13 7	POIRE AU CHOCOLAT							

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