



## MENU DE LA SEMAINE 10 DU 7 AU 11 MARS 2022

		LUNDI 7 MARS	Allerg.	MARDI 8 MARS	Allerg.	MERCREDI 9 MARS	Allerg.	JEUDI 10 MARS	Allerg.	VENDREDI 11 MARS	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	CLAFOUTIS DE LÉGUMES	1 3 7	TABOULÉ À LA MENTHE	1 10	SALADE VERTE/ŒUF/CROUTONS	1 3	CAROTTES RÂPÉES	10	ENDIVES AUX NOIX	8 10
		TARTELETTE AU CHÈVRE	1 3 7	BOULGOUR AU JAMBON	1 10	CONCOMBRE AU YAOURT	7	CÉLERI AU CURRY	7	PAMPLEMOUSSE	
		SALADE/MAÏS/HARICOTS ROUGES	10	LENTILLES AUX LARDONS	10	CŒURS DE PALMIER	10	POIS CHICHES	10	MACÉDOINE	9 10
	PLAT PROTIDIQUE	TAJINE D'AGNEAU OU MERGUEZ		BEIGNETS DE CALAMAR OU GALETTES VÉGÉTALES	14	BOULETTE DE BŒUF SAUCE AUX CHAMPIGNONS	7	BOLOGNAISE DE DINDE OU BLANQUETTE DE CRUSTACÉS	2 7	SAUCISSE DE TOULOUSE OU ANDOUILLETTE	
	GARNITURE	SEMOULE	1	POMMES DE TERRE FRITES		RIZ		SPAGHETTIS	1	GRATIN DE POMMES DE TERRE/CAROTTES	7
		LÉGUMES À COUSCOUS		POÊLÉE MÉRIDIONALE		CHOUX DE BRUXELLES	7	POIS GOURMANDS		CHOU FLEUR À LA CRÈME	7
	LAITAGE	CAMEMBERT	7	ÉDAM	7	FROMAGE BLANC AUX COPEAUX DE CHOCOLAT	7 8	CANTAL	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT	FRUITS AU CHOIX		ENTREMET AU CARAMEL	7	FRUITS AU CHOIX		DUO DE CRÊPES DEMI LUNE	1 3 7	POMMES AU CARAMEL	
DINER	ENTREE	POMMES DE TERRE/SAUCISSE	10	FROMAGE DE TÊTE	10	CHOU ROUGE	10	TOMATES PERSILLÉES	10		
	PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE AUX HERBES	3	RISSOLETTE DE VEAU	1 3 7	LASAGNES DE COLIN AUX ÉPINARDS	1 4 7	CHOUCROUTE			
	GARNITURE	QUINOA		RIZ		SALADE VERTE	10	POMMES DE TERRE VAPEUR			
		HARICOTS VERTS		POTIMARRON	7	CHOU					
	LAITAGE	ROQUEFORT	7	FAISSELLE	7	MIMOLETTE	7	PETITS SUISSES	7		
	DESSERT	CHOU À LA CRÈME	1 3 7	FRUITS AU CHOIX		CAKE À L'ANANAS	1 3 7	CRUMBLE PISTACHE FRAISE	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 = Molusques

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

A. LEGRAS