




## MENU DE LA SEMAINE 40 DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

		LUNDI 3 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 4 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 5 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 6 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 7 OCTOBRE	Allerg.
<b>PETIT-DEJEUNER</b>	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
	SOLIDE	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
		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		
<b>DEJEUNER</b>	ENTREE	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	CÉLÉRI	9	CAROTTES RÂPÉES	10	TOMATE	10
		CONCOMBRE YAOURT	7	CHOUX ROUGE CORNICHON	10	MACÉDOINE	3 10	PÂTÉ DE CAMPAGNE		SARDINES	4
		BETTERAVES	10	RILLETES DE COLIN	4	FONDS D'ARTICHAUT	10	PAMPLEMOUSSE		TABOULÉ	1
		SALADE DE RIZ AU THON	4 7 1	SALADE DE PÂTES PESTO/POULET	1 3 10	HARICOTS VERTS ECHALOTTE	10	POIVRONS GRILLÉS	10	DÉS DE COURGETTE CURRY BASILIC	10
		MAÏS / CŒUR DE PALMIER	10	ENDIVES AUX NOIX	8 10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10
	PLAT PROTIDIQUE	STEAK HACHÉ DE BOEUF OU BOULETTES TOMATE BASILIC VÉGÉTARIENNE	6 1	SAUTÉ DE PORC OU COLIN SAUCE ESTRAGON	7 4 7	CUISSE DE POULET GRILLÉE		SAUTÉ DE VEAU PAPRIKA OU POISSON SAUCE MEUNIÈRE	1 4	SAUCISSE DE VOLAILLE OU ANDOUILLETTE	
	GARNITURE	PÂTES MACARONI	1 7	BOULGHOUR	1	POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES		CÉRÉALES GOURMANDS	1	RIZ	1
		RATATOUILLE		PETITS POIS CAROTTES	7	HARICOTS BEURRE	7	POÊLÉE MÉRIDIONALE		GRATIN DE COURGETTES	7
	LAITAGE	YAOURT	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	YAOURT	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	YAOURT	7
		CREME CATALANE		FROMAGE BLANC	7	SALADE DE FRUITS		FROMAGE BLANC	7	YAOURT AROMATISÉ BIO	7
	DESSERT	SALADIER DE COMPOTE		RIZ AU LAIT		GAUFRES CHANTILLY	1 3 7	ENTREMET CHOCOLAT		CHOUX PARFUM VANILLE	1 3 7
		FRUIT AU CHOIX		FRUIT AU CHOIX		PÊCHE		FRUIT AU CHOIX			
<b>DINER</b>	ENTREE	SALADE MEXICAINE	1 10	QUICHE LORRAINE	1 3 7	SURIMI MAYO	2 4 3 10	CHOUX CHINOIS	10		
	PLAT PROTIDIQUE	POISSON SAUMON EN CROÛTE ÉPICÉE	4	ESCALOPE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNON	7	RÔTI DE PORC ORLOFF	7	GRATIN DE THON	4 7		
	GARNITURE	SEMOULE	7	HARICOTS PLATS AIL	7	RIZ	1	BLÉ	1		
		PIPERADE	1	POMMES DE TERRE	1	CAROTTES	7	DUO CHOUX FLEUR BROCOLI	7		
	LAITAGE	YAOURT	7	FROMAGE	7	YAOURT	7	FROMAGE	7		
	DESSERT	BANANE CHOCO AMANDE	8	TARTE AUX POMMES	1 3	POMME		PARIS BREST	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 ; 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