



MENU DE LA SEMAINE 45 DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

		LUNDI 07 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 08 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 09 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 10 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 11 NOVEMBRE	Allerg.	
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE				
		LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7			
		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			
		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1			
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7			
	FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT					
DEJEUNER	ENTREE	CAROTTES	10	TOMATES	10	CONCOMBRE	10	ENDIVES	10			
		SALADE DE POMMES DE TERRE / HARENG	4-10	SALADE DE RIZ AU THON	1-4-3-10	SALADE DE PÂTES AU PESTO/ POULET	1	SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS	1-10			
		ŒUFS DURS	3-10	POIREAUX VINAIGRETTE	10	MACÉDOINE	3-10	ASPERGES	10			
		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		MAIS /POIVRONS	1-10	CÉLERI	9-3-10	BETTERAVES	10			
		SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10			
	PLAT PROTIDIQUE	CASSOLETTE DE LA MER OU CUISSÉ DE POULET GRILLÉE	2-4-7	SAUTÉ DE DINDE COCO CURRY OU STEAK VÉGÉTAL AU POIVRE VERT	7-1-6	SAUCISSE FUMÉE	2-4-7	CARBONADE FLAMANDE OU OMELETTE	7-3			
		RIZ	1	PÂTES	1-7	POIS CASSÉS	1-7	POMME DE TERRE FRITES				
	GARNITURE	BRUNOISE	7	RATATOUILLE		ÉPINARDS	7	HARICOTS VERTS	7			
		YAOURT	7	PLATEAU DE FROMAGES		YAOURT	7	PLATEAU DE FROMAGES	7			
	LAITAGE	FROMAGE BLANC	7	COMPOTE	7	SALADE DE FRUITS		COMPOTE				
		MILLE-FEUILLE	1-3-7	FRUIT- POIRE		CRÈME BRÛLÉE COULIS CARAMEL	3-7	FRUIT- POMME				
		TARTE CHOCO	1-3-8	CHOUX À LA CRÈME VANILLE CHOCO	1-3-8-7			TARTE AUX POMMES	1-3			
	DINER	ENTREE	HARICOTS BLANCS /JAMBON		SAUCISSON SEC CORNICHON		FEUILLETÉ AU CHÈVRE	1-7				
		PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE VEAU AUX OLIVES	10	POISSON À LA PROVENÇALE	4	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNON	7				
GARNITURE		BLÉ	7	POMMES DE TERRE EN GRATIN	1-7	RIZ	1					
		COURGETTES	1	BLETTES À LA TOMATE		TOMATES À LA PROVENÇALE						
LAITAGE		PLATEAU DE FROMAGES	7	YAOURT	7	PLATEAU DE FROMAGES	7					
DESSERT		FRUIT AU CHOIX		MOUSSE CHOCOLAT	1-8-7	TARTE AU CITRON	1-3-7					

Férié



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