

MENU DE LA SEMAINE 1 DU 03 au 06 JANVIER 2023

		LUNDI 2 JANVIER	Allerg.	MARDI 3 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 4 JANVIER	Allerg.	JEUDI 5 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 6 JANVIER	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			SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10
				FEUILLETÉ HOT DOG	1-3-7	TOMATES	10	CONCOMBRE	10	ENDIVES	10
				CRÊPES AUX FROMAGES	1-3-7	BETTERAVES	10	MACÉDOINE	3-4	PÂTE DE FOIE	
						SALADE DE RIZ POULET		SALADE DE PÂTES SURIMI	1-2-4-10	POTAGE	
								ASPERGES	10	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10
	PLAT PROTIDIQUE		ESCALOPE DE POULET OU BOULETTES VÉGÉTALES TOMATE BASILIC	7 6-1	ONGLET SAUCE POIVRE		SAUTÉ DE PORC OU POISSON MEUNIÈRE	4	MERGUEZ OU COLIN	4	
	GARNITURE		RIZ		PÂTES	1-	PDT GRENAILLE	1	SEMOULE	1	
	LAITAGE		BROCOLIS À LA CRÈME	7	RATATOUILLE		PETITS POIS-CAROTTES		LÉGUMES COUSCOUS		
			YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7	
			LIÉGEOIS	1-7			FROMAGE BLANC	7			
	DESSERT		ÉCLAIR CHOCOLAT/ VANILLE	1 3 7 8	GÂTEAU YAOURT	1-3	MOELLEUX CHOCO	1-3	TARTE AUX POMMES	1-3-	
			COMPOTE DE POMMES		SALADE DE FRUITS		FLAMBY	3-7	TARTE AU CITRON	1-3-7	
	DINER	ENTREE			CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		SALADE VERTE AUX NOIX	10-8	QUICHE LORRAINE	1-3-7	
PLAT PROTIDIQUE				VOL-AU-VENT POULET CHAMPIGNONS	1-7	MERLU SAUCE AU BEURRE	4 7	CHILI CON CARNE	7		
GARNITURE				GNOCCHI	1-7	BLÉ	1	RIZ			
				COURGETTES	7	BRUNOISE	7	CAROTTES			
LAITAGE				FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7		
DESSERT				MOUSSE NOUGAT	8-7	FLAN PATISSIER	1 3 7	CRÈME SPÉCULOS	3-7		

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