



MENU DE LA SEMAINE 03 DU 16 AU 20 JANVIER 2023

		LUNDI 16 JANVIER	Allerg.	MARDI 17 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 18 JANVIER	Allerg.	JEUDI 19 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 20 JANVIER	Allerg.
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE	
		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	CÉRÉALES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT	7
DEJEUNER	ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	10	SALADE DE RIZ /THON	4-10	SOUPE AUX CAROTTES		TABOULÉ À LA MENTHE	3-10	MORTADELLE	
		ASPERGES	10	SALADE DE PÂTES /CERVELAS	1-10	FEUILLETÉ AU CHÈVRE	1-3-7	CHOUX CHINOIS AUX RAISINS	10	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		BETTERAVES	10	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		FEUILLETÉ HOT DOG	1-3-7	PÂTÉ DE FOIE		ROSETTE	
		TOMATES	10	CONCOMBRES	10			MÂCHE AUX NOIX	10-8		
	PLAT PROTIDIQUE	ÉMINCÉ DE POULET AU CITRON CONFIT OU POISSON À LA BORDELAISE	4	CHILI CON CARNE OU CERVELAS ORLOFF	7	ESCALOPE DE DINDE		MOUSSAKA OU LASAGNES AUX ÉPINARDS	7 1	CHOUCROUTE GARNIE OU STEAK VÉGÉTAL	
	GARNITURE	RIZ PILAF	1	RIZ		PÂTES AU BEURRE	1-7				
		SALADE VERTE / HARICOTS PLATS	10/7	PIPERADE /SALADE VERTE	/10	POÊLÉE ASIATIQUE		POÊLÉE DE LÉGUMES		CHOUX ET POMMES DE TERRE	
	LAITAGE	PLATEAU DE FROMAGES	7	FROMAGE BLANC	7	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10
	DESSERT	CLÉMENTINES		POMME		CRÊPES AU CHOCOLAT	1-7-3	BANANE		FRUITS VARIÉS	
		CRÈME CARAMEL	7-3	TARTE CHOCOLAT OU TARTE RHUBARBE	1-3-7-8	POIRE WILLIAM		FLAMBY	7		
	DINER	ENTREE	PAMPLEMOUSSE		AVOCAT MAYO/ SURIMI	4-7	SALADE COLESLAW	10	ŒUFS MIMOSA	3-10	
		PLAT PROTIDIQUE	ŒUFS DURS SAUCE AUREORE	3-7	POISSON FRAIS	4	JOUE DE BŒUF		JAMBON BLANC		
		GARNITURE	BOULGOUR	1	SEMOULE	1	QUINOA		PÂTES AU BEURRE	1	
AUBERGINES GRILLÉES				LÉGUMES		CHOUX FLEURS		LÉGUMES DU SOLEIL			
LAITAGE		BRIE	7	CAMEMBERT	7	YAOURT À BOIRE	7	CANTAL	7		
DESSERT	POMMES		TARTE AU CITRON	1-3-7	FRUITS		CRÈME AUX ŒUFS OU CRÈME BRÛLÉE	8-7			

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 ; 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