

MENU DE LA SEMAINE 5 DU 30 JANVIER AU 3 FEVRIER 2023

		LUNDI 30 JANVIER	Allerg.	MARDI 31 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 1ER FEVRIER	Allerg.	JEUDI 2 FEVRIER	Allerg.	VENDREDI 3 FEVRIER	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	SALADE CROQUANTE : RADIS, COURGETTES, CÉLERI	9-10	CAKE AUX LÉGUMES MAISON	1-3	SOUPE CHINOISE		SALADE DU CHEF (Salade verte, emmental, jambon de dinde)	7-10	SALADE DE MUSEAU	10
		CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	ŒUFS MIMOSA	3	SALADE PÉKINOISE	10	HARICOTS VERTS SAUCE RAVIGOTE		SALADE VERTE AVEC GÉSIERS/ VINAIGRE DE FRAMBOISE	10
		CONCOMBRE À L'ORANGE	10	SALADE LENTILLES CORAIL	1-10	SALADE CRUDITÉS	10	MACÉDOINE ANDALOUSE	10	SALADE VERTE AVEC CROUTONS ET NOIX	8-10
								(tomates, poivrons rouges et verts, vinaigrette citron)			
	PLAT PROTIDIQUE	MERGUEZ OU OMELETTE AU FROMAGE	3-7	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE OU BEIGNETS DE CALAMAR	7 2-1	PORC LAQUÉ OU EMINCÉ DE POULET À LA PÉKINOISE	7	SAUTÉ D'AGNEAU À LA MENTHE OU BROCHETTE DE VOLAILLE	7	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX AMANDES	7-8
	GARNITURE	SEMOULE AU BEURRE	1-7	GRATIN DAUPHINOIS MAISON	1-7	RIZ CANTONNAIS	1-3	SEMOULE	1		
		SAUTÉ DE LÉGUMES AU CUMIN				POELÉE CHINOISE		LÉGUMES COUSCOUS	9	COURGETTES GRATINÉES	7
	LAITAGE	GOUDA	7	YAOURT FERMIER	7	FROMAGE DU JOUR	7	YAOURT À LA GRECQUE	7	FROMAGE CHÈVRE	7
	DESSERT	SAINT PAULIN	7					MORBIER	7		
		CLAFOUTIS MAISON	1-3-7		1-3			BEIGNETS AU CHOCOLAT	1-3-8		
		FRUITS DE SAISON		POIRES AU SIROP		FRUITS		BANANES		FRUITS AU CHOIX	
	DINER	ENTREE	SALADE FRAÎCHEUR (TOMATES, CAROTTES RAPÉES, FEUILLE DE CHÊNE)	10	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7	NEMS AU POULET	1	GUACAMOLE DE PETITS POIS AUX PISTACHES GRILLÉES		
PLAT PROTIDIQUE		DAUBE DE BŒUF À LA NISSARDE		CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	10-7	CREVETTES SAUTÉES A L'AIL	1-7	CROQUE MONSIEUR			
GARNITURE				COQUILLETES AU BEURRE	1-7	NOUILLES CHINOISES	1-7				
		POIVRONS	1		7		7	SALADE FEUILLES DE CHÊNE			
LAITAGE		CAMEMBERT	7	EMMENTAL	7	FROMAGE BLANC SUCRÉ	7	CANTAL	7		
DESSERT		BANANES FLAMBÉES	7	CRÈME DANETTE	8-7	LITCHIS		FRUITS DE SAISON			

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