



MENU DE LA SEMAINE 12 DU 20 MARS AU 24 MARS 2023

		LUNDI 20 MARS	Allerg.	MARDI 21 MARS	Allerg.	MERCREDI 22 MARS	Allerg.	JEUDI 23 MARS	Allerg.	VENDREDI 24 MARS	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	Haricots blancs à la marocaine	10	Taboulé de quinoa	10-1	Salade provençale (tomates concombre thon)	10-4	Salade Médina (salade verte, menthe, agrumes)	10	Salade grecque	10-7
		Concombre à la crème (surimi crème fraîche)	2-7	Salade coleslaw	10	Rillettes de saumon	4	Céleri rémoulade	10-4	Carottes râpées au citron	1-10
		Salade croquante de fenouil	10	Radis / beurre		Salade fraîcheur	10	Choux fleur en salade	10	Haricots verts en salade	10
		Fromage de tête		Poireaux vinaigrette	10	Sardines à la tomate	4	Salade de blé andalouse	10-1	Salade de lentilles alsacienne	10
		Salade verte	10	Salade flamande	10	Salade niçoise	10-4-3	Potage paysan		Salade de pommes de terre et œufs durs	10-3
	PLAT PROTIDIQUE	Côte de porc charcutière ou Cuisse de poulet aux herbes		Sauté d'agneau aux pruneaux ou Lasagnes à l'italienne	1	Blanquette de la mer à l'espagnol	4	Burger ou Burger Végan	1	Cassoulet maison ou Gratin de la mer à la napolitaine	4-7
	GARNITURE	Riz pilaf		Pommes de terre au four		Semoule	1	Frites		Pommes de terre rôties au thym	
		Choux fleur à la crème	7	Brocolis		Légumes du marché					
	LAITAGE	Mimolette	7	Fromage blanc sucré	7	Brie	7	Comté	7	Emmental	7
	DESSERT	Crème caramel	7-8	Eclair	1-3-7-8	Cocktail de fruits frais		Liégeois	1-7	Pomme	
		Fruit						Fruit			
	DINER	ENTREE	Concombre au yaourt	7	Carottes râpées	10	Salade niçoise (d'Escoffier)	3-10	Rillettes de thon / ciboulette	4	
PLAT PROTIDIQUE		Endives au jambon	10	Hachis parmentier		Cuisse de canard confite		Encornets aux herbes de provenance	4		
GARNITURE						Pommes de terre sarladaises		Riz thai			
LAITAGE		Cantal	7	Petits suisses	7	Yaourt à la grecque	7	Mimolette	7		
DESSERT		Banane		Fruits au sirop		Cake à l'ananas	1-3-7	Tartelette	1-3-7		

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 ; Cuites / 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