



MENU DE LA SEMAINE 13 DU 27 MARS AU 31 MARS 2023

		LUNDI 27 MARS	Allerg.	MARDI 28 MARS	Allerg.	MERCREDI 29 MARS	Allerg.	JEUDI 30 MARS	Allerg.	VENDREDI 31 MARS	Allerg.	
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFÉ/CACAO/THE		CAFÉ/CACAO/THE		CAFÉ/CACAO/THE		CAFÉ/CACAO/THE		CAFÉ/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	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	
	FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT			
DEJEUNER	ENTREE	Choux blanc/pommes	10	Taboulé	1-10	Tomates persillées	10	Avocat /surimi	10-4	Rosette		
		Betteraves fraîches	10	Salade de pâtes et surimi	1-10-4	Céleri rémoulade	10	Frisée aux lardons	10	Pâté de campagne		
		Fonds d'artichaut aux câpres	10	Salade de PDT et harengs	10-4	Concombre à la crème	7	Asperges	10	Saucisson à l'ail		
		Pamplemousse		Salade de carottes violettes	10	Macédoine /mayonnaise	10-3	Radis		Chorizo		
	PLAT PROTIDIQUE	Poisson à la bordelaise ou Côte de porc	4	Bœuf mode ou Galettes végétales	4 7	Escalope à la crème et champignons	7	Sauté de porc au colombo ou Poisson	4	Couscous royal		
		GARNITURE	Céréales gourmandes	1	Riz pilaf		Céréales asiatiques	1-6	Pâtes au beurre	1	Semoule	1
			Côtes de blettes		Courgettes gratinées	7	Choux romanesco		Epinards		Haricots verts	
	LAITAGE			Tomme blanche	7			Emmental	7	Chèvre	7	
			Petits suisses	7	Emmental	7	Yaourt nature	7	Chabichou	7	Tomme noire	7
	DESSERT		Liégeois	7-8	Eclairs	1-3-7	Far breton maison	1-7-3	Poire williams		Pomme gala	
					Fruit							
	DINER	ENTREE	Œufs mimosa	3	Soupe de légumes		Terrine de légumes		Maïs poivrons	10		
		PLAT PROTIDIQUE	Escalope de veau		Saumon à l'oseille	4	Fricadelles de bœuf		Cuisse de poulet sauce citron			
		GARNITURE	Pâtes	1	Blé andalou	1	Boulgour	1	Pois chiches à la turque	1		
			Choux fleur		Aubergines grillées		Haricots beurre		Endives braisées			
LAITAGE		Yaourt bio	7	Cantal	7	Brie	7	Yaourt aromatisé	7			
DESSERT		Banane		Salade de fruits frais		Pêche Melba	1-7	Paris Brest	1-7-3-8			

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