

MENU DE LA SEMAINE 37 DU 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE 2023

		LUNDI 11 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 12 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 13 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 14 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 15 SEPTEMBRE	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	QUICHE LORRAINE	1-3-7	SALADE RIZ/MAÏS/JAMBON	1-10	SARDINES / BEURRE	4-7	MELON		PAMPLEMOUSSE	
		FEUILLETÉ À L'EMMENTAL	1-7	SALADE DE LENTILLES	10	PASTÈQUE		RADIS		TOMATES	10
		SALADE VERTE		SALADE DE POMMES DE TERRE AU THON	1-4-3-10	ASPERGES		CAROTTES RÂPÉES	10	COEURS D'ARTICHAUT	10
	PLAT PROTIDIQUE	HACHIS PARMENTIER	7	PAVÉ DE SAUMON OU GALETTES VÉGÉTALES	4-7	STEAK HACHÉ DE BOEUF	FILET DE POULET OU RÔTI DE VEAU	7	CHIPOLATAS OU BOUDIN NOIR	7-1	
			7		6-1			7			
	GARNITURE	PIPERADE	1	RIZ	1	LENTILLES	1	BOULGOUR	1	PURÉE MAISON	7-1
			7	ÉPINARDS	7	COURGETTES	7	PETITS POIS - CAROTTES		1/2 POMME CUITE	
	LAITAGE	BRIE	7	ST PAULIN	7	SEMOULE AU LAIT	1-7	MIMOLETTE	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT	EMMENTAL		CAMEMBERT	7			MI-CHÈVRE	7		
		POMME		BANANE		COMPOTE DE FRUITS		GLAND/PARIS BREST	1-3-7	SALADE DE FRUITS	
	DINER	ENTREE	SALADE PIÉMONTAISE	1-3-7	SALAMI/CORNICHONS		AVOCAT MAYONNAISE	3-10	COURGETTES RÂPÉES	10	
		PLAT PROTIDIQUE	OMELETTE AUX LARDONS	3-7	SAUTÉ DE VEAU VIETNAMIEN	6	ESCALOPE DE PORC	7	DOS DE COLIN	4-7	
POMMES DE TERRE SAUTÉES			1-7	POIS CASSÉS	1-7	HARICOTS BLANCS	7	LASAGNES AUX LÉGUMES	1-7		
GARNITURE		RATATOUILLE		JARDINIÈRE DE LÉGUMES		CAROTTES À LA CRÈME	7				
LAITAGE		CHÈVRE BÛCHE	7	ENTREMET VANILLE	7	PYRÉNÉE	7	MOUSSE AU CHOCOLAT	1-8-7		
DESSERT		RIZ AU LAIT	1-7	RAISIN		TARTE MAISON AUX POMMES	1-3-7	OREILLONS PÊCHES/CHANTILLY	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 = Molusques

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS