

## MENU DE LA SEMAINE 38 DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE 2023

		LUNDI 18 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 19 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 20 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 21 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 22 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	
	SOLIDE	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		
		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			
				COUPE DU MONDE DE RUGBY						FRUIT		
DEJEUNER	ENTREE	MELON		 MENU ITALIEN	1-3-7	PASTÈQUE	3-10	RADIS	10	CAROTTES RÂPÉES	4	
		CONCOMBRE	10	TOMATES MOZZARELLA	1-3-7	SALADE DE RIZ /JAMBON/MAÏS	10	MELON		CHOUX ROUGE	10	
		FONDS D'ARTICHAUT	10	MORTADELLE		SALADE DE PÂTES/ THON/ POIVRON	1	HARICOTS BLANCS PERSILLÉS	1-7	CÉLERI	9-3-10	
		ŒUFS DURS	3-10	SALADE DE FRUITS DE MER		CŒURS DE PALMIER	10	AVOCATS	10	PAMPLEMOUSSE		
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES OU FILET DE POISSON	7 4-7	SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE OU	1-4-7	OMELETTE / CHAMPIGNONS OU ŒUFS DURS / SAUCE AURORE	7	RÔTI DE PORC OU CROUSTI FROMAGER	7 6-1	CUISSE DE POULET OU SPICY DE VOLAILLE		
		GARNITURE	BOULGOUR	1	LASAGNES AU POISSON	7	POMMES DE TERRE SAUTÉES	1-7	LENTILLES	1	FRITES	7-1
	SALSIFIS		7			RATATOUILLE		CÔTES DE BLETTES		HARICOTS VERTS		
	LAITAGE	BRIE	7	FROMAGE ITALIEN	7	ENTREMET PRALINÉ	7	FROMAGE BLANC	7	FROMAGES	7	
	DESSERT	PYRÉNÉE	7						7			
		SALADE DE FRUITS		PANNA COTTA		RAISIN		CHAUSSON AUX POMMES	1-3-7	FRUITS		
	DINER	ENTREE	TABOULÉ	1	SALADE FONDS d'ARTICHAUTS/OLIVES NOIRES		ASPERGES MIMOSA	10	TOMATES PERSILLÉES	4		
		PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE DE TOULOUSE		PIZZA	7	RÔTI DE BŒUF	7	POISSON MEUNIÈRE	4		
GARNITURE		PETITS POIS	7		1-7	PÂTES	1-7	SEMOULE	7			
		CAROTTES		SALADE VERTE		COURGETTES GRATINÉES		PIPERADE				
LAITAGE		CRÈME CATALANE	7	YAOURT NATURE	7	RIZ AU LAIT	7	MIMOLETTE	7			
DESSERT		POMME		TIRAMISU		POIRE	1-3-7	BABA À LA CRÈME	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

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS