MENU DE LA SEMAINE 39 DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE 2023

		LUNDI 25 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 26 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 27 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 28 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 29 SEPTEMBRE	Allerg.
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFE/CACAO/THÉ		CAFE/CACAO/THÉ		CAFE/CACAO/THÉ		CAFE/CACAO/THÉ		CAFE/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	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	
						COUPE DU MONDE RUGBY					
DEJEUNER	ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	1	SALADE PIÉMONTAISE		SALADE BLÉ/ŒUFS/CHORIZO	1-3-10	MENU PORTUGAIS	10	PÂTÉ DE FOIE	
		RADIS/BEURRE		CŒUR DE PALMIER	10		SALADE DE HARICOTS		1-10	SALADE DE TOMATES	
		BETTERAVES	10	FONDS D'ARTICHAUT	3-10	BLANCS /LARDONS		SALADE DE FRUITS DE MER MARINÉS	7	CHOU BLANC	10
			9-3-10		10			SALADE DE RIZ /THON/MAÏS			
	PLAT PROTIDIQUE	POULET BASQUAISE OU BLANQUETTE DE VEAU		CARBONADE DE BOEUF OU NUGGETS VÉGÉTAUX	4-7	MERGUEZ OU POISSON À LA NAPOLITAINE		SAUTÉ DE VEAU À LA LISBOËTE OU BRANDADE DE MORUE	4-1 6-1	AXOA DE VEAU OU CHIPOLATAS	7
	GARNITURE	RIZ	7	POMMES DE TERRE VAPEUR	1	BOULGOUR	7-1	POMMES DE TERRE VAPEUR		GNOCCHIS	1
		BROCOLIS	7	HARICOTS BEURRE		AUBERGINES GRILLÉES		SALADE VERTE	7	CHOU FLEUR	9
	LAITAGE	FROMAGE	7	ENTREMET CHOCOLAT	7	FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE BLANC	7
			7						7		
	DESSERT	CRÈME DANETTE	1-6-7	FRUITS		TARTELETTE AUX ABRICOTS		PASTÂS DE NATA	1-3-7-8	FRUITS	
	DINER	ENTREE	TOMATES PERSILLÉES	7	ŒUFS DURS / THON		CONCOMBRE AU YAOURT	1-4	AVOCAT	10	
		PLAT PROTIDIQUE	PAVÉ DE SAUMON	4-2-7	CROISSANTS AU JAMBON	1-7	FILET DE POULET		RÔTI DE BŒUF		
GARNITURE		SEMOULE	1	COURGETTES À LA CRÈME		PÂTES	1	CÉRÉALES GOURMANDES	1-7		
		RATATOUILLE				PIPERADE	7	CAROTTES			
LAITAGE		EMMENTAL	7	PETITS SUISSES	7	BRIE		COMTÉ	7		
DESSERT		COMPOTE DE FRUITS		PAMPLEMOUSSE		OREILLONS PÊCHES COULIS FRUITS ROUGES		PROFITEROLES MAISON	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 = Cèleri ; 10 = Moutarde ; 11 = Graines de sésame ; 12 = Sulfite ; 13 = Lupin ; 14 = Molusques

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS