

MENU DE LA SEMAINE 40 DU 2 OCTOBRE AU 6 OCTOBRE 2023

		LUNDI 2 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 3 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 4 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 5 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 6 OCTOBRE	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	
			COUPE DU MONDE RUGBY							FRUIT	
DEJEUNER	ENTREE	ŒUFS DURS	3 10	 MENU JAPONAIS		QUICHE LORRAINE	13 7	TOMATES	10	CONCOMBRE	10
		ENDIVES /MAÏS/ JAMBON	1 10	SALADE DE POMMES TERRES / JAMBON	10 6	FEUILLETÉ HOT DOG	1	CREVETTES/BEURRE	2 7	AVOCAT	3 10
		MACÉDOINE	9 3 10	SALADE DE CHOUX AUX ANCHOIS	10 6 4			CHOU FLEUR PERSILLÉS	10	CÉLERI	9 3 7
			7	SALADE DE NOUILLES AUX CRABES ET GINGEMBRE	1 2 6			BETTERAVES	10		
	PLAT PROTIDIQUE	CÔTE DE PORC OU COLIN SAUCE TOMATE	7 4	BŒUF AU SOJA OU PORC SAUTÉ	6 6	SAUMON SAUCE OSEILLE	4 7	LASAGNES AU BOEUF	17 3	ESCALOPE DE POULET OU BOULETTES VÉGÉTALES	7 6 1
		GARNITURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	1-7	RIZ	1	PURÉE DE CÉLERI	9 7	PÂTES À LA CARBONARA	13 7	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
				NOUILLES /POIVRONS /CHOU CHINOIS	1	PIPERADE		SALADE VERTE		CAROTTES À LA CRÈME	7
	LAITAGE	FROMAGE	7	PETITS SUISSES	7	SEMOULE AU LAIT ET RAISINS SECS	1 7	FROMAGE	7	FROMAGE	7
	DESSERT			FLAN VANILLE AUX MYRTILLES	3 7	FRUITS		BROWNIES	1 8	GÂTEAU BASQUE	13 7
	DINER	ENTREE	PÂTÉ DE CAMPAGNE		TOMATES/ MOZZARELLA	7 10	CAROTTES RÂPÉES	10	POMMES DE TERRES /THON	4 6	
PLAT PROTIDIQUE		PAUPIETTE DE VEAU	7	POISSON SAUCE BÉARNAISE	4	ESCALOPE DE DINDE	7	SAUTÉ DE VEAU	7		
GARNITURE		SEMOULE	1	QUINOA	1	BOULGOUR	1	GNOCCHI	1 7		
		TAJINE DE LEGUMES		ÉPINARDS	7	COURGETTES	7	RATATOUILLE			
LAITAGE		FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7	YAOURT AROMATISÉ	7		
DESSERT		TARTE BOURDALOUE	13 7	PÊCHE MELBA MAISON	7	MOUSSE NOUGAT- BISCUITS	13 7	BEIGNETS DE POMMES	13		

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