

MENU DE LA SEMAINE 41 DU 9 OCTOBRE AU 13 OCTOBRE 2023

		LUNDI 9 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 10 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 11 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 12 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 13 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	1 7
		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	NEMS AU POULET	1	MELON		SARDINES / BEURRE	4-7	 MENU CHILIEN		CAROTTES RÂPÉES	10
		FEUILLETÉ AU FROMAGE	1-7	SALADE DE HARICOTS ROUGES	1 10	CONCOMBRE	10	AVOCAT AU THON	3 4	ASPERGES	10
		TOMATES	10	SALADE DE PÂTES /CHORIZO	1 3 10	ŒUFS DURS	3 10	SALADE DE RIZ/THON/MAÏS	1 4 10	AVOCAT	3 10
								SALADE DE TOMATES CHILIENNE			
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ D'AGNEAU OU ESCALOPE DE PORC	7 7	GRATIN DE POISSON À LA PROVENÇALE OU GALETTES FROMAGÈRES	4 1 7	SAUTÉ DE BOEUF	7	SAUTÉ DE POULET OU CHILI CON CARNE	7	CHIPOLATAS /MERGUEZ OU ANDOUILLETTE	
	GARNITURE	POMMES DE TERRE VAPEUR	1	COQUILLETES	1	FRITES		RIZ	1	PURÉE CRÉCY	7-1
		CAROTTES PERSILLÉES	7	ÉPINARDS	7	COURGETTES GRATINÉES	7	TOMATES PROVENÇALES		TOMATES PROVENÇALES	
	LAITAGE	FROMAGE	7			CRÈME BRÛLÉE	3 7	YAOURT NATURE	7	PETITS SUISSES	7
	DESSERT			FROMAGE BLANC	7						
		POIRE		KIWI		POMME		CAKE À L'ORANGE ET NOIX	1-3	SALADE DE FRUITS	
DINER	ENTREE	SALADE MEXICAINE		PÂTÉ DE CAMPAGNE		CÉLERI RÉMOULADE	9 3 10	PAMPLEMOUSSE	10		
	PLAT PROTIDIQUE	ŒUFS BROUILLÉS	3	ESCALOPE DE VEAU	7	RÔTI DE PORC	7	FILET DE COLIN	4-7		
	GARNITURE	QUINOA	1	BLÉ ANDALOU	1	CÉRÉALES	1	SEMOULE	1-7		
		RATATOUILLE				HARICOTS BEURRE	7	BRUNOISE DE LÉGUMES			
	LAITAGE	FROMAGE	7	FAISSELLE	7	BRIE	7	YAOURT NATURE	1-8-7		
	DESSERT	RIZ AU LAIT	1-7	BANANE		FONDANT CHOCOLAT	1 8	GLACE	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