

MENU DE LA SEMAINE 42 DU 16 OCTOBRE AU 20 OCTOBRE 2023

		LUNDI 16 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 17 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 18 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 19 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 20 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	CRÊPES AU FROMAGE	1 3 7	 MENU AFRIQUE DU SUD		RADIS / BEURRE	7	SALADE PIÉMONTAISE	1 3 10	CÉLERI	9
		TOASTS MARTINICAIS	1 7	TOMATES		CHOU ROUGE	10	RIZ/THON/MAÏS/ŒUFS DURS	1 3 4 10	CHAMPIGNONS FRAIS	7 9 10
		BETTERAVES	10	POIVRONS MARINÉS		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		LENTILLES/LARDONS	1 10	CŒURS D'ARTICHAUT	10
				POIS CHICHES	1						
	PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE VEAU OU RÔTI DE PORC	7 7	BOBOTIE DE BŒUF OU CHAKALAKA VÉGÉTAL		POISSON FRAIS	4 7	BŒUF AUX POIREAUX OU RÔTI DE DINDONNEAU	7 7	TARTIFLETTE OU LASAGNES BOLOGNAISES	1 7 1 3 7
		LENTILLES LYONNAISES		PURÉE DE PATATES DOUCES	7	SEMOULE AUX LÉGUMES	1	PURÉE MAISON	7		7-1
	GARNITURE	CAROTTES CRÈMEUSES	7	RIZ	1	NAVETS À LA CRÈME	7	HARICOTS BEURRE	7	SALADE VERTE	
	LAITAGE	PETITS SUISSES	7			COMTÉ	7	BRIE	7	YAOURT NATURE	7
						MI-CHÈVRE	7	CANTAL	7		
	DESSERT	FRUITS		MELKTERT	1 3 7	COMPOTE DE FRUITS		PARIS BREST	1-3-7	SALADE DE FRUITS	
DINER	ENTREE	AVOCAT	3 10	TABOULÉ	1 10	CONCOMBRE	10	ŒUFS DURS	3 10		
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE BŒUF		CÔTE DE PORC	7	POULET GRILLÉ		SAUTÉ DE VEAU	7		
	GARNITURE	PÂTES AU BEURRE	7	HARICOTS BLANCS	1	BLÉ ANDALOU	1 9	CÉRÉALES GOURMANDES	1		
		PIPERADE		RATATOUILLE		LÉGUMES DE COUSCOUS		COURGETTES GRATINÉES	7		
	LAITAGE	CAMENBERT	7	CRÈME BRÛLÉE	7	EMMENTAL	7	CHÈVRE BÛCHE	7		
	DESSERT	CRÈME MONT BLANC	1 7	BANANE		CHOU À LA CRÈME	1-3-7	RAISIN			

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,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS