

MENU DE LA SEMAINE 47 DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE 2023

		LUNDI 20 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 21 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 22 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 23 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 24 NOVEMBRE	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
										FRUIT	
DEJEUNER	ENTREE	QUICHE LORRAINE	1-3-7	RADIS		CHAMPIGNONS FRAIS	3-10	PIÉMONTAISE	1-3-10	ŒUFS DURS	3-10
		TOAST CHÈVRE	1-3-7	AVOCAT	10	ENDIVES/MAÏS/CROUTONS	1-10	SALADE DE PÂTES/MAÏS/SURIMI	1-4-3-10	CAROTTES RÂPÉES	10
		BETTERAVES	10	CONCOMBRES	10	TOMATES PERSILLÉES	10	MACÉDOINE	9-3-10	PATÉ DE FOIE	
		PAMPLEMOUSSE		ASPERGES	10	CŒURS DE PALMIER	10	MAQUEREAUX MOUTARDE	4-10	CŒURS D'ARTICHAUT	10
	PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE VEAU OU FILET DE POISSON	7 4-7	SPICY DE POULET OU MERGUEZ	1-3	OMELETTE AUX LARDONS OU ENDIVES AU JAMBON	3 7	STEACK HACHÉ OU POISSON MEUNIÈRE	1-4-3	SPAGHETTI SAUCE CARBONARA OU HACHIS VÉGÉTAL	1 7-12 1-7
	GARNITURE	RIZ PILAF	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	RATATOUILLE		BOULGOUR	1	SALADE VERTE	
		BROCOLIS PERSILLÉS	7	CÔTES DE BLETES	7	MAÏS GRILLÉS	1	COURGETTES À LA CRÈME	7		
	LAITAGE	FROMAGE BLANC	7	BRIE	7	MI-CHÈVRE	7	FROMAGE DES PYRÉNÉES	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT			MIMOLETTE	7	ST NECTAIRE	7	CANTAL	7		
		POMME		ECLAIR CHOCOLAT/CAFÉ/VANILLE	1-3-7-8	COMPOTE DE FRUITS		POIRE		SALADE DE FRUITS	
DINER	ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	10	TABOULÉ	1	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	JAMBON BLANC/BEURRE	7		
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE BŒUF		ESCALOPE DE PORC	7	FILET DE COLIN	4-7	CUISSE DE POULET			
	GARNITURE	COQUILLETES	1-7	FLAGEOLETS	1-7	QUINOA	1-7	POIS CASSÉS	1-7		
		BRUNOISE DE LÉGUMES	1-7	PIPERADE	1-7	CHOU-FLEUR	1-7	CAROTTES	1-7		
	LAITAGE	TOMME NOIRE	7	SEMOULE AU LAIT	1-7	ST PAULIN	7	CAMEMBERT	7		
	DESSERT	LIÉGEOIS CHOCOLAT	7-1-8	BANANE		CHAUSSON AUX POMMES	1-7	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