

MENU DE LA SEMAINE 48 DU 27 NOVEMBRE AU 1ER DECEMBRE 2023

		LUNDI 27 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 28 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 29 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 30 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 1ER DÉCEMBRE	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
	SOLIDE	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
		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	PAMPLEMOUSSE		TOMATES	10	RADIS		PIÉMONTAISE	1-3-10	SALAMI	
		MACÉDOINE	9-3-10	CONCOMBRES	10	AVOCATS	3-10	SALADE DE PÂTES/MAÏS/JAMBON	1-3-10	PÂTE DE CAMPAGNE	
		CÉLERI	9-3-10	BETTERAVES	10	CŒURS DE PALMIER	10	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		CRUDITÉS VARIÉES	10
		ENDIVES/MAÏS/NOIX	1-8-10	ASPERGES	10	SALADE VERTE		FONDS D'ARTICHAUT	10	POTAGE	
		POIREAUX VINAIGRETTE	10	POTAGE	7						
	PLAT PROTIDIQUE	EMINCÉ DE POULET OU SAUCISSE	7 7	CHOUROUTE GARNIE OU ŒUFS DURS SAUCE AURORE	7 3	LASAGNE BOLOGNAISE OU LASAGNE VÉGÉTALE	1-3-7	SEICHE PERSILLÉE OU PAUPIETTE DE VOLAILLE	1-4 7	RÔTI DE PORC OU GRATIN DE POISSON	7 7
	GARNITURE	LENTILLES	1-7	POMMES DE TERRE VAPEUR	7			RIZ CRÉOLE	1-7	SEMOULE	1
		CHOU ROMANESCO	7					RATATOUILLE		LÉGUMES COUSCOUS	9
	LAITAGE	CAMEMBERT	7	COMTÉ	7	CANTAL	7	FROMAGE BLANC	7	PORT SALUT	7
		EMMENTAL	7	CHÈVRE	7	MIMOLETTE	7			TOMME BLANCHE	7
	DESSERT	CRÈME MONT BLANC	7	KIWI		POIRE		SALADE DE FRUITS		POMME	
DINER	ENTREE	TOMATES PERSILLÉES	10	SARDINES/BEURRE	4-7	ŒUFS DURS MAYO	3-10	CAROTTES RÂPÉES	10		
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE POISSON	4-7	SAUTÉ DE BŒUF	7	CÔTE DE PORC	7	ESCALOPE DE DINDE	7		
	GARNITURE	BLÉ ANDALOU	1-7	GRATIN DAUPHINOIS	1-7-3	GNOCCHIS	1-7	MACARONI	3-7		
		ÉPINARDS	1-7	HARICOTS VERTS	1-7-3	PETITS POIS/CAROTTES	1-7	FLAN DE COURGETTES	3-7		
	LAITAGE	BRIE	7	CRÈME BRÛLÉE	3-7	FROMAGE DES PYRÉNÉES	7	PETITS SUISSE	7		
	DESSERT	COMPOTE DE FRUITS		BANANE		OREILLONS PÊCHES COULIS DE FRUITS ROUGES		BROWNIE/CRÈME ANGLAISE	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 = Céleri ; 10 = Moutarde ; 11 = Graines de sésame ; 12 = Sulfite ; 13 = Lupin ; 14 = Mollusques

L'Adjoint Gestionnaire,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS