

MENU DE LA SEMAINE 50 DU 11 DÉCEMBRE AU 15 DÉCEMBRE 2023

		LUNDI 11 DÉCEMBRE	Allerg.	MARDI 12 DÉCEMBRE	Allerg.	MERCREDI 13 DÉCEMBRE	Allerg.	JEUDI 14 DÉCEMBRE	Allerg.	VENDREDI 15 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
		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
DEJEUNER	ENTREE	CÉLERI	9-3-10	TOMATES	10	SALADE DE RIZ/SURIMI/MAÏS	1-4-10	CHAMPIGNONS	3-10	TRANCHE DE SURIMI	3-10
		TABOULÉ	1	CŒURS DE PALMIER	10	CONCOMBRES	10	SALADE DE PÂTES/MAÏS/CHORIZO	1-3-10	PIEMONTAISE	1-3-10
		SALADE DE HARICOTS BLANCS /MAÏS	1-10	SALADE DE LENTILLES	1-10	ASPERGES	10	SALADE CHINOISE		POIREAUX VINAIGRETTE	10
		BETTERAVES	10	CAROTTES RAPÉES	10			POTAGE		MAQUEREAUX MOUTARDE	10
				POTAGE							
	PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSES OU ESCALOPE DE DINDE	7	PAUPIETTE DE VOLAILLE OU COLIN SAUCE CREVETTES	7 4-2-7	JAMBON GRILLÉ OU HAUT DE CUISSE DE POULET		STEAK HACHÉ OU CHIPOLATAS		RÔTI DE DINDE SAUCE PAPRIKA OU POISSON MEUNIÈRE	7 1-4
	GARNITURE	POMMES DE TERRE VAPEUR		RIZ	1	COQUILLETES	1	PURÉE	7	BOULGOUR	1
		POÊLÉE DE LÉGUMES		PIPERADE		CAROTTES CRÈMEUSES	7	CHOU ROMANESCO	7	HARICOTS PLATS	7
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	BRIE	7	ENTREMET VANILLE	7-3	MI-CHÈVRE	7	YAOURT NATURE	7
				MIMOLETTE	7			SAINT PAULIN	7		
	DESSERT	CLÉMENTINES		FLAMBY	7-3	FRUITS		SALADE DE FRUITS		TARTE NOIX DE COCO	1-3-7
DINER	ENTREE	FEUILLETÉ SAUCISSES	1-3-7	ENDIVES/NOIX/MAÏS	1-10	PÂTE DE FOIE		FEUILLETÉ EMMENTAL	1-7		
	PLAT PROTIDIQUE	CARBONARA	7	MERGUEZ		RÔTI DE PORC	7	POISSON À LA BORDELAISE	1-4		
	GARNITURE	SPAGHETTIS	1	SEMOULE	1-9	POMMES DE TERRE AU FOUR	1-7	RIZ	1		
				LÉGUMES COUSCOUS		CHOU FLEUR		POÊLÉE DE LÉGUMES			
	LAITAGE	CHÈVRE BÛCHE	7	CAMEMBERT	7	CANTAL	7	FAISSELLE	7		
	DESSERT	CRÈME MONTBLANC	1-3-7	LIÉGEOIS	7	BABA CRÈME PATISSIERE	7	BANANE			

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