

MENU DE LA SEMAINE 51 DU 18 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE 2023

		LUNDI 18 DECEMBRE	Allerg.	MARDI 19 DECEMBRE	Allerg.	MERCREDI 20 DECEMBRE	Allerg.	JEUDI 21 DECEMBRE	Allerg.	VENDREDI 22 DECEMBRE	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
										FRUIT	
DEJEUNER	ENTREE	FEUILLETÉ HOT DOG	1	QUENELLES DE COLIN AUX CREVETTES	2-4-7	TOMATES	10	PIÉMONTAISE	3-10	CONCOMBRE	10
		FEUILLETÉ DUBARRY	1-7	MOUSSE DE CANARD		ENDIVES/MAÏS/NOIX	1-10	MAÇÉDOINE	3-10	ASPERGES	10
		BETTERAVES		SOUPE POTIRON- CHATAIGNE	7-1	PÂTE DE CAMPAGNE		CHAMPIGNONS FRAIS	7	CAROTTES	10
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE BŒUF PAPRIKA OU CÔTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	7	BOUDIN BLANC SAUCE PORTO OU SAUTÉ DE POULET AUX GIROLLES	7	POISSON NAPOLITAIN	4	CERVELAS OBERNOIS OU CUISSE DE POULET	7	BOLOGNAISE DE BŒUF OU COLIN PETITS LÉGUMES	4
		CÉRÉALES GOURMANDES	1	GRATIN DAUPHINOIS	1-7	RIZ	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE	1-7	SPAGHETTIS	1-7
	GARNITURE	PANÉ SAUTÉ	7	POÊLÉE DE LÉGUMES		CHOUX DE BRUXELLES	7	PIPERADE		BRUNOISE	
	LAITAGE	FROMAGE	7	FROMAGE	7	PETITS SUISSES	7	FROMAGE	7	FROMAGE OU YAOURT	7
	DESSERT	PANNA COTTA OREILLONS ABRICOTS	7	GÂTEAU FAIT MAISON	1-7-3	POMMES		CLÉMENTINES		FRUITS	
DINER	ENTREE	TABOULÉ	1	POTAGE DE LÉGUMES	7	FEUILLETÉ EMMENTAL	1-7	SALADE DE RIZ/MAÏS/THON	1-4-3-10		
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE POULET	7	ESCALOPE DE VEAU	7	CUISSE DE CANARD À L'ORANGE		FILET DE POISSON	4-7		
	GARNITURE	PENNÉ	7	GNOCCHIS	1-7	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	1	SEMOULE	1		
		HARICOTS VERTS	7	CAROTTES		POÊLÉE DE FÈVES		RATATOUILLE			
	LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	7	FROMAGE	7	FROMAGE	7	FROMAGE BLANC	7		
	DESSERT	SALADE DE FRUITS		BANANE		PROFITÉROLE MAISON	1-3-7	COMPOTE			

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