

MENU DE LA SEMAINE 10 DU 4 AU 8 MARS 2024

		LUNDI 4 MARS	Allerg.	MARDI 5 MARS	Allerg.	MERCREDI 6 MARS	Allerg.	JEUDI 7 MARS	Allerg.	VENDREDI 8 MARS	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		
									FRUIT		
DEJEUNER	ENTREE	QUICHE	1-3-7-10	TABOULÉ	1	RADIS	7	AVOCAT/SURIMI	3-4	SALAMI	
		FEUILLETÉ HOT DOG	1	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	CAROTTES RAPÉES	10	TOMATES	10	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		BETTERAVES	10	FONDS D'ARTICHAUT	10	SALADE DE PÂTES/THON/ MAÏS	1-4-3-10	CONCOMBRES	10	CHOU ROUGE	10
			ASPERGES	10	MACÉDOINE			3-10	PAMPLEMOUSSE		
	PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU OU POISSON À LA BORDELAISE	1-7 1-4	SAUCISSE DE TOULOUSE OU FRICADELLE DE BŒUF		ESCALOPE DE DINDE À LA CRÈME OU OMELETTE LARDONS	7 3	STEAK HACHÉ OU FISH & CHIPS	4-1	SPAGHETTI SAUCE CARBONARA	1-7
		GARNITURE	PURÉE	7	LENTILLES CUISINÉES		PIPERADE		FRITES		SPAGHETTI SAUCE VÉGÉTALE
	RATATOUILLE			CAROTTES VICHY		SEMOULÉ	1	HARICOTS VERTS	7		
	LAITAGE	CANTAL AOP*	7	CAMEMBERT MIMOLETTE		COMTÉ EMMENTAL	7	YAOURT NATURE BIO*	7	ENTREMET CHOCOLAT	7-8
	DESSERT	ET POMME		ET FRUITS BIO*		TARTELETTE AUX FRUITS	1-3-7	ET COMPOTE		ORANGE	
	DINER	ENTREE	ŒUFS MIMOSA	3-10	RILLETES DE THON	4-7	FRISÉE AUX LARDONS	10	PIÉMONTAISE	1-3-10	
PLAT PROTIDIQUE		PAUPIETTE DE VOLAILLE	7	PIZZA	1-3-7	BŒUF BOURGUIGNON	7	RÔTI DE PORC	7		
GARNITURE		COQUILLETES	1-7	COURGETTES	7	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	BOULGOUR	1-7		
		FONDUE DE POIREAUX		SALADE		CHOU FLEUR		CÔTE DE BLETTE			
LAITAGE		BRIE	7	TOMME NOIRE	7	CRÈME BRULÉE	3-7	TOMME BLANCHE	7		
DESSERT		CRÈME MONTBLANC	1-7-8	BANANE		SALADE DE FRUITS		CHOUX CHANTILLY MAISON	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



* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

L'Adjoint Gestionnaire,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS