

## MENU DE LA SEMAINE 11 DU 11 AU 15 MARS 2024

		LUNDI 11 MARS	Allerg.	MARDI 12 MARS	Allerg.	MERCREDI 13 MARS	Allerg.	JEUDI 14 MARS	Allerg.	VENDREDI 15 MARS	Allerg.
<b>PETIT-DEJEUNER</b>	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		
<b>DEJEUNER</b>	ENTREE	CONCOMBRES	10	TOMATES	10	SALADE STRASBOURGEOISE	1-3-10	SALADE DE PÂTES/SURIMI/ŒUFS DURS	1-4-3	SALADE CRÉOLE	1-2-3-10
		CAROTTES RAPÉES	10	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	RADIS	7	AVOCAT	10	SAUCISSON SEC	
		CŒURS DE PALMIER	10	FONDS D'ARTICHAUT	10	CHOU BLANC/LARDONS	10	PAMPLEMOUSSE		SAUCISSON À L'AIL	
		ASPERGES	10	BETTERAVES	10						
	PLAT PROTIDIQUE	BŒUF AUX POIS CHICHES OU POISSON À LA NAPOLITAINE	1-7 4	BEIGNETS DE CALAMAR OU ESCALOPE DE DINDE	1-14 7	ŒUFS DURS SAUCE AUREORE OU RABLE DE LAPIN	3 7	CUISSÉ DE POULET OU RÔTI DE PORC	7	PICCATA KEBAB OU POISSON MEUNIÈRE	1-4
		GARNITURE	COQUILLETES	1	BOULGOUR	1	GRATIN DAUPHINOIS	1-3-7	HARICOTS BLANCS	1-7	Frites
	CHOUX DE BRUXELLES		7	ÉPINARDS	7	PIPERADE		PETITS POIS	7	POËLÉE MÉRIDIONALE	
	LAITAGE	ÉDAM	7	CANTAL AOP*	7	CAMEMBERT	7	YAOURT BIO*	7	FROMAGE BLANC	7
		BRIE									
	DESSERT	ET FRUITS BIO*		ET LIÉGOIS CHOCOLAT/VANILLE/CAFÉ	7-8-6	TIRAMISU	1-7-8	ET COMPOTE		POMME	
	<b>DINER</b>	ENTREE	TABOULÉ	1	TERRINE DE LÉGUMES	7	SALADE DE HARICOTS BLANCS	10	CONCOMBRES	10	
		PLAT PROTIDIQUE	MERGUEZ		CÔTE DE PORC	7	RÔTI DE BŒUF		FILET DE POISSON	4-7	
		GARNITURE	SEMOULE	1-7	POMMES DE TERRE SAUTÉES	7	POIS CASSÉS	1-7	RIZ	1-7	
HARICOTS BEURRE			COURGETTES		CAROTTES		CHAMPIGNONS				
LAITAGE		ENTREMET PRALINÉ	7-8	COMTÉ	7	PETITS-SUISSES	7	EMMENTAL	7		
DESSERT		ORANGE		POIRE SUR LIT DE CHOCOLAT	8	KIWI		MILLE FEUILLES CARAMELISÉ MAISON			

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 Proxiseur,

A. LEGRAS