


MENU DE LA SEMAINE 12 DU 18 AU 22 MARS 2024

		LUNDI 18 MARS	Allerg.	MARDI 19 MARS	Allerg.	MERCREDI 20 MARS	Allerg.	JEUDI 21 MARS	Allerg.	VENDREDI 22 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
	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	VIENNOISERIES	17
BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	1		
FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7		
DEJEUNER	ENTREE	TABOULÉ	1	SALADE DE RIZ/CREVETTES	1-14	SALADE DE POMMES DE TERRE/SAUCISSES	1	SALADE DE PÂTES AU POULET	1	SALADE DE BLÉ/POIVRONS	1-12
		TOMATES		CAROTTES RÂPÉES		CONCOMBRE/FETA	7	CHOU CHINOIS		CÉLERI CURRY	
		BETTERAVES	12	MACÉDOINE	12-7-10	RILLETES DE THON	10-4-7	SALADE MEXICAINE	12	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		/		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE VOLAILLE OU GRATIN DE THON À LA PROVENÇALE	4	STEAK DE BŒUF SAUCE AU POIVRE OU POISSON MEUNIÈRE	4-1	RÔTI DE VEAU OU PANÉ AU FROMAGE	1-7	COUSCOUS BOULETTES/MERGUEZ OU COLIN SAUCE COLOMBO	4	SAUTÉ DE POULET À L'ESTRAGON OU CHIPOLATAS	
	GARNITURE	RIZ	1	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	1	FLAGEOLETS		SEMOULE	1	PENNE	1
	LAITAGE	RATATOUILLE		HARICOTS BEURRE		PURÉE DE PANAIS	7	LÉGUMES COUSCOUS		HARICOTS VERTS	
		YAOURT NATURE BIO*	7	FROMAGE BLANC	7	TOMME BLANCHE	7	FROMAGE BIO*	7	YAOURT AUX FRUITS	7
	DESSERT	ET ÉCLAIR CAFÉ/CHOCOLAT	1-3-7	ET FRUITS BIO*		DANETTE VANILLE AU MIEL	7	ET PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGES	7	ANANAS FRAIS	
	DINER	ENTREE	COLESLAW	3-10	SALADE NIÇOISE		ŒUFS DURS MAYONNAISE	3-10	MÂCHE/CUBES D'EMMENTAL	7	
PLAT PROTIDIQUE		LASAGNES AU BŒUF	1-7	TAJINE D'AGNEAU		TOMATE FARCIE		SAUTÉ DE BŒUF			
GARNITURE		LASAGNES AUX LÉGUMES	1	BOULGOUR LÉGUMES TAJINE	1	RIZ BRUNOISE DE LÉGUMES	1	POMMES DE TERRE AU FOUR TOMATE/OIGNONS	1		
LAITAGE		CRÈME BRÛLÉE	7	BRIE	7	FLAMBY	7	MIMOLETTE	7		
DESSERT		POMME		PÊCHE MELBA	12	POIRE		TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES MAISON	7-3		

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