

MENU DE LA SEMAINE 13 DU 25 AU 29 MARS 2024

		LUNDI 25 MARS	Allerg.	MARDI 26 MARS	Allerg.	MERCREDI 27 MARS	Allerg.	JEUDI 28 MARS	Allerg.	VENDREDI 29 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	VIENNOISERIES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	7
	FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUITS		
DEJEUNER	ENTREE	SALADE DE POMMES DE TERRE /HARENG	4-1	SALADE BOULGOUR/CHORIZO	1	TABOULÉ	1	SALADE DE BLÉ/SURIMI	1-4	SALADE DE PÂTES AU THON	1-4
		CHOU ROUGE		TOMATES		CAROTTES		CONCOMBRES		CÉLERI	
		PAMPLEMOUSSE		SALADE DE HARICOTS VERTS	12	CHOU BLANC		OEUFS DURS	3	FENOUIL /POMME/ CURRY	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE DINDE OU PILON DE POULET ÉPICÉ	4	JAMBON GRILLÉ SAUCE MADÈRE OU POISSON À LA NAPOLITAINE OU LASAGNES VÉGÉTALES		BRANDADE DE MORUE OU HACHIS PARMENTIER	1-4-7 1-7	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE OU GOULASCH DE DINDE	10	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE OU HACHIS VÉGÉTAL	1-6-9
	GARNITURE	BOULGOUR	1	PÂTES FAFALLES	1	SALADE		FONDUE DE POIREAUX	7	POMMES DE TERRE VAPEUR/OIGNONS	1
		CAROTTES À LA CRÈME	7	JULIENNE DE LÉGUMES				RIZ	1	COURGETTES JAUNES GRILLÉES	
	LAITAGE	YAOURT NATURE BIO*	7	COMTÉ AOP*	7	YAOURT NATURE	7	GOUDA	7	FAISSELLE	7
	DESSERT	ET SALADE DE FRUITS	12	ET TARTE AUX POIRES	1-3	CRÈME RENVERSÉE CARAMEL	3	ET FRUITS BIO*		LIÉGEOIS	7
	DINER	ENTREE	ENDIVES AUX NOIX	8	MACÉDOINE	12-3-10	AVOCAT MAYONNAISE	3-10	TOMATES MOZZARELLA	7	
		PLAT PROTIDIQUE	BOULETTES DE VOLAILLE		COLIN SAUCE BÉARNAISE	7-4	SAUTÉ DE BŒUF PAPRIKA		CARBONARA DE DINDE	7	
		GARNITURE	GNOCCHIS	1	RIZ	1	BLÉ	1	TAGLIATELLES	1	
POËLÉE DE CHAMPIGNONS			ÉPINARDS			PIPERADE					
LAITAGE		PETITS-SUISSES	7	YAOURT NATURE	7	CHÈVRE	7	EMMENTAL	7		
DESSERT		BANANE		BABA CHANTILLY	7	POMME		COMPOTE	12		

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