

## MENU DE LA SEMAINE 15 DU 8 AU 12 AVRIL 2024

		LUNDI 8 AVRIL	Allerg.	MARDI 9 AVRIL	Allerg.	MERCREDI 10 AVRIL	Allerg.	JEUDI 11 AVRIL	Allerg.	VENDREDI 12 AVRIL	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	TOAST AU CHÈVRE	7-3-1	CAROTTES RÂPÉES		CONCOMBRES À LA CRÈME	7	SALADE DE POMMES DE TERRE/HARENG	4	BETTERAVES		
		FEUILLETÉ DUBARRY	7	RADIS NOIR		AVOCAT	3-7-10	SALADE DE HARICOTS ROUGES		PAMPLEMOUSSE		
		TOMATES		ENDIVES/EMMENTAL	7	CÉLERI RÉMOULADE	9-1-10	SALADE DE RIZ/SURIMI	1-2-4	CHAMPIGNONS FRAIS		
		COURGETTES RÂPÉES	7	HARICOTS VERTS	7	MÂCHE/LARDONS		SALADE NIÇOISE		CHOU FLEUR		
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE VEAU OU POISSON À LA BORDELAISE	7-10 4-3-2	RABLE DE LAPIN OU RISSOLETTE DE VEAU	10-9-7	SAUMON À L'OSEILLE OU ŒUFS SAUCE AUREORE	4-7 3-7	BŒUF AUX POIREAUX OU CORDON BLEU	3-6-7-10	HACHIS PARMENTIER OU LASAGNES VÉGÉTALES	7-1 1-3	
		GARNITURE	CÔTES DE BLETTES	7	PRINTANIÈRE DE LÉGUMES		POMMES DE TERRE RISSOLÉES		CAROTTES VICHY		SALADE VERTE	
	POIS CHICHES À LA TURQUE			RIZ PILAF	1	ÉPINARDS CRÉMEUX	7	PÂTES AU BEURRE	7-1			
	LAITAGE	YAOURT NATURE BIO*	7	CANTAL/BRIE	7	CAMEMBERT/MIMOLETTE	7	FROMAGE BLANC BIO*	7	FAISSELLE	7	
	DESSERT	ET BANANE		ET POMME BIO*		POIRE AU CHOCOLAT	7	ET SALADE DE FRUITS FRAIS		KIWI		
	<b>DINER</b>	ENTREE	SALADE DE RIZ/THON	1-4	TABOULÉ À LA MENTHE	7-1	RADIS/BEURRE		OEUFS DURS MAYONNAISE	7-10-3		
		PLAT PROTIDIQUE	CERVELAS ORLOFF	7	BŒUF MIRONTON		VEAU MARENGO		RÔTI DE DINDE AUX CHAMPIGNONS			
		GARNITURE	CHOU ROMANESCO		POTATOES		RIZ CRÉOLE	1	CÉRÉALES ASIATIQUES	1		
			SEMOULE	1	HARICOTS BEURRE		TOMATES PERSILLÉES		CHAMPIGNONS SAUTÉS			
LAITAGE		CAMEMBERT	7	TOMME NOIRE	7	YAOURT AROMATISÉ	7	KIRI	7			
DESSERT		POIRE		DANETTE CHOCOLAT/CAFÉ	7	CHOU CHANTILLY	7-3-1	GLACE	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 = Molusques



\* 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