

MENU DE LA SEMAINE 19 DU 6 AU 10 MAI 2024

		LUNDI 6 MAI	Allerg.	MARDI 7 MAI	Allerg.	MERCREDI 8 MAI	Allerg.	JEUDI 9 MAI	Allerg.	VENDREDI 10 MAI	Allerg.	
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	
		LAIT	7	LAIT	7							
		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS								
	SOLIDE	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1							
		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1							
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7							
FRUITS		FRUITS										
DEJEUNER	ENTREE	CRÊPE EMMENTAL	1-3-7	SALADE DE POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISE	1-3-10	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	FÉRIÉ	
		FEUILLETÉ CHAMPIGNONS	1-7	ASPERGES	10							
		BETTERAVES	10	CAROTTES RÂPÉES	10							
		SALADE D'ENDIVES		TOMATES								
	PLAT PROTIDIQUE	CUISSE DE POULET OU MERGUEZ		LASAGNES DE BŒUF								
	GARNITURE	PURÉE	1-7	LASAGNES VÉGÉTALES								
		HARICOTS VERTS	7									
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	CANTAL AOP*								
	DESSERT	ET FRUITS BIO*		ET CRÈME BRULÉE								
	DINER	ENTREE	ŒUF DUR MAYONNAISE	3-10	FÉRIÉ							FÉRIÉ
PLAT PROTIDIQUE		BŒUF PAPRIKA										
GARNITURE		BOULGOUR	1-7									
		BROCOLIS										
LAITAGE		CAMEMBERT										
DESSERT		BANANE										

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
E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. Legras
A. LEGRAS

