

MENU DE LA SEMAINE 20 DU 13 au 17 MAI 2024

		LUNDI 13 MAI	Allerg.	MARDI 14 MAI	Allerg.	MERCREDI 15 MAI	Allerg.	JEUDI 16 MAI	Allerg.	VENDREDI 17 MAI	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	VIENNOISERIE	1 7
		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
DEJEUNER	ENTREE	QUICHE LORRAINE	1-3-7	CONCOMBRES	10	RADIS		SALADE DE PÂTES/THON/ŒUFS DURS	1-3-4	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		FEUILLETÉ FROMAGE	1-7	TOMATES	10	TABOULÉ	1	AVOCAT	3-10	CHOU ROUGE	10
		BETTERAVES	10	PIÉMONTAISE	1-3-10	PAMPLEMOUSSE		CAROTTES RÂPÉES	10	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	
		SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10
	PLAT PROTIDIQUE	JAMBON GRILLÉ OU FILET DE COLIN	4-7	SPAGHETTIS CARBONARA OU SPAGHETTIS SAUCE VÉGÉTALE	1-7	SAUCISSE DE TOULOUSE OU OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	3	ÉMINCÉ DE POULET OU ESCALOPE DE VEAU	7	STEAK HACHÉ OU FISH&CHIPS	1-4
		GARNITURE	COQUILLETES	1	/		POIS CASSÉS	1-7	RIZ	1	FRITES
	CHOU FLEUR GRATINÉ		7			RATATOUILLE		CAROTTES VICHY		HARICOTS VERTS	7
	LAITAGE	BRIE/MI-CHÈVRE	7	CANTAL AOP	7	PETITS SUISSES	7	YAOURT BIO	7	COMTÉ/EMMENTAL	7
	DESSERT	ET FRUITS BIO		CRÈME CATALANE	7-3	COMPOTE DE FRUITS		ET BROWNIE/ CRÈME ANGLAISE	1-7	ENTREMET CHOCOLAT	8-7
	DINER	ENTREE	CAROTTES RAPÉES	10	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	ŒUFS DURS MAYONNAISE	3-10	TRANCHE DE SURIMI	4-2	
PLAT PROTIDIQUE		CORDON BLEU	1-7	SAUTÉ DE BŒUF		RABLE DE LAPIN	7	LASAGNES SAUMON/ÉPINARDS	1-4-7		
GARNITURE		SEMOULE	1	GNOCCHIS	1-7	GRATIN DAUPHINOIS	1-7	SALADE VERTE			
		POÊLÉE DE LÉGUMES		COURGETTES		CHAMPIGNONS	7				
LAITAGE		FROMAGE BLANC	7	CAMEMBERT	7	YAOURT AROMATISÉ	7	PYRÉNÉEN	7		
DESSERT		SALADE DE FRUITS		BANANE		SEMOULE AU LAIT	1-7	GLACE	3-7		

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 = 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