

MENU DE LA SEMAINE 36 DU 2 AU 6 SEPTEMBRE 2024

		LUNDI 2 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 3 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 4 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 5 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 6 SEPTEMBRE	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	TABOULÉ	1	SALADE DE POMMES DE TERRE/HARENG	1-3-4	SALADE DE BOULGOUR/FROMAGE	1-3-7	SALADE DE PÂTES/SURIMI	1-4-3	SALADE DE RIZ CRÉOLE	1-3-2
		TOMATES		SALADE DE POMMES DE TERRE/CHORIZO	1-3	SALADE DE BOULGOUR/POULET	1-3	SALADE DE PÂTES/SAUCISSON À L'AIL	1-3	SALADE DE RIZ/MOZZA/THON	1-3-4
		MACÉDOINE		CONCOMBRE		CÉLERI MAYONNAISE	3-9-10	CHOU CHINOIS		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	
		SALAMI		BETTERAVES		MAÏS/POIVRONS		SALADE MEXICAINE		CAROTTES	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE OU FILET DE LIEU	4	SAUTÉ DE PORC COLOMBO OU POISSON MEUNIÈRE	4	ESCALOPE DE DINDE OU GRATIN DE PÂTES AU FROMAGE		SAUCISSE GRILLÉE OU DOS DE COLIN	4	BOULETTES ET MERGUEZ OU COLIN À LA NAPOLITAINE	4
	GARNITURE	BRUNOISE DE LÉGUMES		HARICOTS VERTS		COURGETTES		RATATOUILLE		LÉGUMES COUSCOUS	1
		Frites	1	BOULGOUR	1	FARFALLES	1	RIZ	1	SEMOULE	7
	LAITAGE	YAOURT NATURE BIO*	7	CANTAL AOP*	7	PETITS SUISSÉS NATURE	7	MIMOLETTE	7	FROMAGE BLANC	7
	DESSERT	ET FRUIT FRAIS		ET GÂTEAU AU YAOURT		CRÈME BRÛLÉE	7	ET FRUIT BIO*		LIÉGEOIS	7
	DINER	ENTREE	OEUF MAYONNAISE	3-1-10	MELON/JAMBON		CHOU ROUGE/POMME GRANNY		CAROTTES/RAISINS SECS		
		PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE BŒUF		FILET DE LIEU	4	CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	10	PAUPIETTE DE VOLAILLE		
		GARNITURE	COQUILLETES	1	RIZ	1	POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES	1	CÉRÉALES GOURMANDES	1	
			CAROTTES		POIREAUX		HARICOTS BEURRE		POËLÉE CHAMPÊTRE		
LAITAGE		BRIE	7	YAOURT NATURE	7	CHÈVRE	7	FAISSELLE	7		
DESSERT	FLAMBY	7	BROWNIE/CRÈME ANGLAISE	7	BANANE		BABA CRÈME PÂTISSÈRE	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

La vinaigrette contient de la moutarde (10) et les entrées avec de la mayonnaise contiennent de la moutarde et de l'œuf (10-3)



* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

L'Adjoint Gestionnaire

E. BOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS