

MENU DE LA SEMAINE 37 du 9 AU 13 SEPTEMBRE 2024

		LUNDI 9 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 10 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 11 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 12 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 13 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	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	
										FRUIT	
DEJEUNER	ENTREE	CROISSON DUBARRY	1-7	SALADE STRASBOURGEOISE	1-3	CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	CAROTTES RÂPÉES	10	CONCOMBRE	10
		QUICHE	1-3-7	SALADE DE POMMES DE TERRE/POIVRONS/TOMATES/ŒUFS	1-3-10	SALADE DE RIZ/THON/TOMATES	1-4-10	SALADE DE PÂTES/SURIMI	1-3-4-10	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		SALADE VERTE/ŒUFS DURS/NOIX	3-1-10	CHOU CHINOIS/ANANAS	10	SALADE DE RIZ/ŒUFS DURS/MACÉDOINE	1-3-10	SALADE DE PÂTES/JAMBON	1-3-10	TOMATES	10
		/		BETTERAVES	10	HARICOTS VERTS À L'AIL	10	ASPERGES	10	SALADE DE GÉSIERS	10
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE POULET À L'ESTRAGON OU RÔTI DE PORC	7	POISSON MEUNIÈRE OU SAUTÉ DE BŒUF AUX PRUNEAUX	4-1-3-7	STEAK HACHÉ OU ŒUFS DURS SAUCE AURORE	3-7	ESCALOPE DE DINDE OU LASAGNES VÉGÉTALES	7	JAMBON BRAISÉ OU SAUCISSE DE TOULOUSE	7
		GARNITURE	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	COQUILLETES	7	CÉRÉALES GOURMANDES	1	RIZ CRÉOLE	1	SEMOULE AUX LÉGUMES
	LÉGUMES AU WOK			HARICOTS BEURRE	7	PIPERADE		CHOU FLEUR GRATINÉ	7	LÉGUMES COUSCOUS	
	LAITAGE	BRIE/EMMENTAL	7	CANTAL AOP*	7	PETITS SUISSES	7	YAOURT NATURE BIO*	7	PANNA COTTA	7
	DESSERT	ET FRUITS BIO*		ET ENTREMET VANILLE	7	RAISIN		ET FRUIT		CHOU À LA CRÈME MAISON	1-3-7
	DINER	ENTREE	TABOULÉ	1	JAMBON BLANC/BEURRE	7	SALADE COLESLAW	3-10	MELON		
PLAT PROTIDIQUE		OMELETTE PROVENÇALE	3	ESCALOPE DE VEAU	7	PORC À LA MOUTARDE	7	FILET DE COLIN	4-7		
GARNITURE		BOULGOUR	1	RIZ	1-7	POMMES DE TERRE BOULANGÈRES	1	PURÉE DE POIS CASSÉS	1-7		
		RATATOUILLE		BROCOLIS		TOMATES PROVENÇALES		COURGETTES	7		
LAITAGE		PYRENNÉES	7	YAOURT AROMATISÉ	7	COMTÉ	7	FROMAGE BLANC	7		
DESSERT		RIZ AU LAIT CHOCOLATÉ	1-7	BANANE		TARTE AUX POMMES	1-3	POIRE AU CHOCOLAT			

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 = Sulfites ; 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. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS