






MENU DE LA SEMAINE 51 DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

		LUNDI 16 decembre	Allerg.	MARDI 17 decembre	Allerg.	MERCREDI 18 decembre	Allerg.	JEUDI 19 decembre	Allerg.	VENDREDI 20 decembre	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	SALADE DE BOULGOUR AU HARENG		SALADE DE PÂTES POULET / OLIVES	7	TABOULÉ NATURE		 REPAS DE NOËL 	4	SALADE DE RIZ AU THON	
		SALADE DE BOULGOUR À LA MIMOLETTE	3	SALADE DE PÂTES / MOZZA		TABOULÉ AU CHORIZO	4		7	SALADE DE RIZ / HARICOTS VERTS / ŒUFS DURS	
		CÉLERI MAYO		CAROTTES RÂPÉES		FENOUIL			9	CHOU ROUGE / RAISINS SECS	
		BETTERAVES / FETA		SALADE MEXICAINE		PÂTÉ EN CROÛTE				MACÉDOINE	
		POTAGE		POTAGE		POTAGE				POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	CARBONARA DE DINDE ET DE LARDONS OU CARBONARA DE SAUMON	4	BOULETTES DE BŒUF SAUCE AU POIVRE OU FILET DE COLIN EN CROÛTE	4	SAUTÉ DE DINDE AU LAIT DE COCO	7-12		12	TARTIFLETTE	4
	GARNITURE	SPAGHETTIS	1	CÉRÉALES GOURMANDES		RIZ			7		
		BROCOLIS		RATATOUILLE	1	HARICOTS VERTS	1		1	SALADE VERTE	1
	LAITAGE	YAOURT LOCAL	7	GOUDA OU MIMOLETTE	7	YAOURT NATURE	7		7	FROMAGE	7
	DESSERT	POMME BIO*	7	YAOURT LIÉGEOIS	7	FRUITS FRAIS	7			MOUSSE AU CHOCOLAT	
	DINER	ENTREE	SAUCISSON À L'AIL / CORNICHONS		ENDIVES	3-10	 REPAS DE NOËL 		SALADE DE LENTILLES / LARDONS		
		PLAT PROTIDIQUE	PARMENTIER DE BŒUF		COUSCOUS BOULETTES DE POULET / MERGUEZ			1-4	RÔTI DE DINDE AUX HERBES		
		GARNITURE	PURÉE DE POMMES TERRE	1	SEMOULE	1				MACARONIS	
PIPERADE			LÉGUMES					BRUNOISE DE LÉGUMES			
LAITAGE		YAOURT NATURE	7	FROMAGE AOP*	7	7		FROMAGE	7		
DESSERT		CHOUX CRÈME PATISSIÈRE	7	SALADE DE FRUITS	7			BANANE	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

Le Secrétaire Général,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS