

MENU DE LA SEMAINE 38 DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

		LUNDI 16 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 17 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 18 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 19 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 20 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	17
		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	ŒUFS DURS	3	SALADE DE BLÉ/ POIVRONS	1	SALADE DE RIZ CRÉOLE	3-2-1	SALADE DE POMMES DE TERRE/THON	3-4	SALADE DE PÂTES AU POULET	
		RADIS		SALADE DE BLÉ/ JAMBON	1	SALADE DE RIZ/ FROMAGE	1-7	SALADE DE POMMES DE TERRE/LARDONS		SALADE DE PÂTES AU PESTO	
		CAROTTES		TOMATES		CHOU ROUGE		CONCOMBRES		CÉLERI MAYONNAISE AU CURRY	3-9-10
		HARICOTS BLANCS/LARDONS		SALADE DE SOJA/MAÏS	6	MACÉDOINE		BETTERAVES		COURGETTES/BILLES DE MOZZARELLA	7
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS OU PÔLÉE DE LÉGUMES/POMMES DE TERRE/ TOFU		CHIPOLATAS OU WATERZOOÏ DE POISSON	4-2	CUISSE DE POULET OU CHORIZO GRILLÉ		CARBONARA DE DINDE OU CARBONARA DE SAUMON	4	STEAK DE BŒUF OU GRATIN DE POMMES DE TERRE/OIGNONS/MOZZARELLA	7
		GARNITURE	DUO DE HARICOTS BEURRES		ÉPINARDS		FENOUIL BRAISÉ		DUO DE CAROTTES		AUBERGINES GRILLÉES
	BLÉ		1	RIZ	1	POMMES DE TERRE À L'AIL		PENNE	1	DUO DE PURÉES PATATES DOUCES / POMMES DE TERRE	
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	CHÈVRE/TOMME AOP*	7	FROMAGE BLANC	7	YAOURT À LA GRECQUE	7	FROMAGE	7
	DESSERT	ET GAUFRE AU CHOCOLAT		ET FLAN PÂTISSIER	7	DANETTE Caramel		ET FRUITS BIO*		CRÈME RENVERSÉE/CARAMEL	7
	DINER	ENTREE	BETTERAVES	3	PAMPLEMOUSSE		PÂTE DE CAMPAGNE		CAKE AUX LENTILLES		
PLAT PROTIDIQUE		PANÉ FROMAGE	7	LASAGNES DE BŒUF		SAUTÉ DE DINDE AU LAIT DE COCO		POISSON SAUCE BÉARNAISE	4		
		GARNITURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES		POIVRONS GRILLÉS		GNOCCHIS		RIZ	1	
COURGETTES						RATATOUILLE		POIREAUX			
LAITAGE		SAINT NECTAIRE	7	YAOURT NATURE	7	EDAM	7	FAISSELLE	7		
DESSERT		PÊCHE		MOELLEUX NATURE	7-3	MOUSSE AU CHOCOLAT	7	GLACE	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 = 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