

MENU DE LA SEMAINE 39 DU 23 AU 27 SEPTEMBRE 2024

		LUNDI 23 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 24 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 25 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 26 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 27 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 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	SALADE TOMATES/THON/ŒUF/MAYONNAISE	3-4	RILLETES DE COLIN	7-4	SALADE NIÇOISE	1-3-4	FROMAGE DE TÊTE		PÂTE DE CAMPAGNE	12
		CÉLERI	3-9-10	ASPERGES VINAIGRETTE	10	SALADE DE CAROTTES À LA MAROCAINE	1	SALADE QUINOA/CAROTTE/RAISINS SECS	1	SALADE HARICOTS VERTS/CONCOMBRES/FETA	7-10
		MORTADELLE		SALADE THON/OIGNON/TOMATE	4-10	SALADE DE POMMES DE TERRE/SAUCISSES	3-4	SALADE GRECQUE	7-10	SARDINES À L'HUILE	4-3
		SALADE TOMATE/CONCOMBRE/POIVRON	10	SALADE ŒUFS DURS/TOMATES/JAMBON	3-10	SALADE VERTE AUX NOIX	3	AVOCAT VINAIGRETTE	10	PIÉMONTAISE	3-10
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE OU OMELETTE À LA GIBOULETTE SAUCE MORNAVY	7-1 3-7	SAUCISSE DE VOLAILLE OU BLANQUETTE DE POISSON	4-7	CHILI CON CARNE OU POISSON MEUNIÈRE	3-10 1	BLANQUETTE DE DINDE OU MERLU AUX HERBES	3 4	LASAGNES À L'ITALIENNE OU COUSCOUS DE POISSON À LA CRÈME D'AIL	3 1-4
		HARICOTS VERTS À L'AIL	7	CAROTTES AU CUMIN	7	RIZ SAFRANÉ	4	POMMES DE TERRE AU FOUR		CAROTTES AU CUMIN	
	GARNITURE	PURÉE DE LÉGUMINEUSES	1-7	PENNE	1-7	COURGETTES GRILLÉES		GRATIN DE BROCOLIS	10	BLETTES À LA BÉCHAMEL	3
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	CANTAL AOP*	7	PETITS SUISSES AUX FRUITS	7	GOUDA/FROMAGE AOP*	7	CHÈVRE AU MIEL	7
	DESSERT	ET CRÈME CARAMEL	7	ET MOELLEUX AU CHOCOLAT	1-3	FRUIT		ET TARTE À L'ABRICOT	3	MELON/PASTÈQUE	
	DINER	ENTREE	SALADE D'ARTICHAUT À LA GRECQUE	7-10	TABOULÉ DE QUINOA	1	SALADE BETTERAVE/POMME/VINAIGRE BALSAMIQUE	10	MOUSSE DE CANARD	12	
		PLAT PROTIDIQUE	PILONS DE POULET SAUCE MARENGO	7	HACHIS PARMENTIER	1-7	BRUSCHETTA AU FROMAGE		PAUPIETTE DU PÊCHEUR	4	
		GARNITURE	RIZ	1	SALADE FRISÉE	10	SALADE VERTE AUX NOIX	8	BOULGOUR	1	
FONDUE DE POIREAUX				PIPERADE							
LAITAGE		EDAM	7	YAOURT NATURE	7	MIMOLETTE		YAOURT NATURE	7		
DESSERT		ROULÉ AUX FRUITS ROUGES	1-3	LIÉGEOIS CAFÉ	7	CHOU AU CHOCOLAT	1	PETITS SUISSES AROMATISÉS	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