

**MENU DE LA SEMAINE 40 DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024**

		LUNDI 30 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 1ER OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 2 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 3 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 4 OCTOBRE	Allerg.
PETIT-DEJEUNER	LIQUIDE	CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ	
		LAIT	7	LAIT	7	CELERII	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 RIZ AU THON	4-1	SALADE DE PÂTES AU CHORIZO	6	MACÉDOINE		HARICOTS BLANCS PERSILLÉS		PÂTE EN CROUTE	
		BETTERAVES		CAROTTES RAPÉES		CÉLERI		CONCOMBRES		CHOU ROUGE	
		SALADE DE RIZ ET ŒUFS DURS	1-3	SALADE DE PÂTES AUX CREVETTES	1-6-2	SALADE DE POMMES DE TERRE /SAUCISSE	1	SALADE DE BLÉ / MOZZARELLA / POIVRONS	1.7		
		TOMATES		SALADE DE MAÏS ET OLIVES		SALADE DE POMMES DE TERRE /FROMAGE	1.7	SALADE DE BLÉ AU POULET	1	SALADE DE QUINOA/FRUITS SECS /DÉS DE DINDE	1.8
		SALADE VERTE		SALADE VERTE				SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	CUISSE DE POULET OU MERGUEZ OU GALETTE DE POIS CHICHE MAISON	7	SAUTÉ DE PORC SAUCE MOUTARDE OU COLIN SAUCE MOUTARDE	7-12-4-10	GRATIN DE COQUILLETES AU CHEDDAR OU GRATIN DE COQUILLETES AUX LARDONS	7	CHIPOLATAS OU POISSON MEUNIÈRE	7.4	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE OU GRATIN DE POISSON AUX LÉGUMES	7.4.12
	GARNITURE	LÉGUMES COUSCOUS	9	BROCOLIS		JULIENNE DE LÉGUMES		HARICOTS BEURRE	1	FRITES	
		SEMOULE	1	RIZ	1	SALADE VERTE	1	POMMES DE TERRE EPICÉES AUX FINES HERBES		DUO DE COURGETTES	
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	BLEU D'AUVERGNE AOP*	7	FAISSELLE	7	YAOURT BIO*	7	EMMENTAL	7
	DESSERT	BEIGNET AUX FRUITS	1-3	ET TARTE FINE AUX POMMES	1	CRÈME BRULÉE AUX SPECULOOS	7	ET CAKE AUX FRUITS SECS	7.3	MIMOLETTE	
	ENTREE	TABOULÉ		CAKE AUX LENTILLES CORAIL	7-3	SOUPE		ŒUF MAYO	3	MOUSSE AU CHOCOLAT	7
	PLAT PROTIDIQUE	HACHIS PARMENTIER	1	STEAK DE POULET	7	SAUMON SAUCE OSEILLE	4	LASAGNES BŒUF OU LASAGNES VÉGÉTARIENNES	1		
	GARNITURE	SALADE VERTE		GNOCCHI PIPERADE	7-1	RIZ POIREAUX	7				
	LAITAGE	FROMAGE DE CHEVRE	7	YAOURT	7	CAMEMBERT	7	PETITS SUISSÉS	7		
DESSERT	FLAMBY	7	BANANE		MUFFIN AUX RAISINS SECS	7.3	POIRE BELLE HÉLÈNE				

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



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

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,