

MENU DE LA SEMAINE 41 DU 7 AU 11 OCTOBRE 2024

		LUNDI 7 OCTOBRE	Allerg.	MARDI 8 OCTOBRE	Allerg.	MERCREDI 9 OCTOBRE	Allerg.	JEUDI 10 OCTOBRE	Allerg.	VENDREDI 11 OCTOBRE	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 GRECQUE	10	SALADE FETA/TOMATES CONCOMBRES/OLIVES	10	SALADE DE POMMES DE TERRE/HARICOTS VERTS/CÂPRES	10.5	SALADE DE TOMATES/THON/FROMAGE BLANC/MAYONNAISE	7.10	SALADE TOMATE/MAÏS	10
		SALADE NICOISE	3.5.10	SALADE AUBERGINES/CREVETTES AVOCAT/TOMATES	2.10	SALADE ASPERGES/FETA/OLIVES	10.5.7	SALADE CAROTTES VICHY	7	SALADE DE CHOUX FLEURS/MAÏS/POIVRONS ROUGES	10
		ARTICHAUTS VINAIGRETTE	10	CAROTTES RAPÉES	10	SALADE DE BROCOLIS/FETA	10.7	SALADE DE CHAMPIGNONS RÔTIS À L'AIL	10	SALADE D'HARICOTS VERTS	10
		CŒURS DE PALMIER VINAIGRETTE SÉSAME	11.10	SALADE DE BOULGOUR/POULET	10	SALADE DE POMMES DE TERRE/ SAUCISSES	10.3	TABOULÉ	10	DUO DE CHARCUTERIES	10
		SALADE VERTE	10	SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE ET CROÛTONS À L'AIL	
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE MERLU AU GINGEMBRE ou COUSCOUS VÉGÉTARIEN	7.4	SAUCISSE DE TOULOUSE OU BLANQUETTE DE POISSON À LA CORIANDRE	4.7	SAUTÉ DE PORC AU CARMEL	7	CUISSÉ DE POULET À L'ESTRAGON OU POISSON MEUNIÈRE	4.7	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX AMANDES OU FILET DE COLIN BEURRE BLANC	4.7
	GARNITURE	HARICOTS VERTS		POMMES DE TERRE AU FOUR		CHOUX DE BRUXELLES PERSILLÉS		GNOCCHI	7	COQUILLETES PERSILLÉES	
		BOULGOUR		CHOUX FLEURS	1	SEMOULE		COURGETTES GRATINÉES		BROCOLIS VAPEUR	
	LAITAGE	CHÈVRE BÛCHE	7	CANTAL AOP*	7	MIMOLETTE	7	FROMAGE BLANC	7	EDAM	7
	DESSERT	YAOURT NATURE	7	ET BANANE		PETITS SUISSES NATURES	7	ET FRUITS BIO*		CRÈME AU CHOCOLAT	7
DINER	ENTREE	RILLETES DE THON AU CITRON	4.10	SALADE PIÉMONTAISE	3.10	PIPERADE FROIDE		CONCOMBRE/CRÈME CITRONNÉE/CIBOULETTE	7		
	PLAT PROTIDIQUE	PILONS DE POULET RÔTIS AUX HERBES		FILET DE LIEU À LA CRÈME DE POIREAUX	7	BLANQUETTE DE VEAU 4 ÉPICES	7	SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE	10		
	GARNITURE	COQUILLETES		SEMOULE SAFRANÉE	1	RIZ PILAF	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE	7		
		POIVRONS GRILLÉS		FONDUE DE POIREAUX		BRUNOISE DE LÉGUMES		DUO DE CAROTTES			
	LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	7	FAISSELLE	7	TOMME BLANCHE AOP*	7	BRIE	7		
	DESSERT	POMME AU FOUR		FRUITS FRAIS DE SAISON		ET CRÈME BRÛLÉE	7	MOUSSE AU CHOCOLAT	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

Le Proviseur

