

## MENU DE LA SEMAINE 45 DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

		LUNDI 4 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 5 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 6 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 7 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 8 NOVEMBRE	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	POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
		TABOULÉ		SALADE DE POMMES DE TERRE / HARENG	1-3-4	SALADE DE BLÉ / CHORIZO	1-3	SALADE DE RIZ / THON	1-3-4	SALADE DE PÂTES / POULET	1-3
		ENDIVES		SALADE DE POMMES DE TERRE / ŒUFS		SALADE DE BLÉ / POIVRONS		SALADE DE RIZ / HARICOTS VERTS	9	SALADE DE PÂTES / MIMOLETTE	
		BETTERAVES		MACÉDOINE		ENDIVES		SALADE MEXICAINE		CHOUX CHINOIS	
				CONCOMBRES		FENOUIL		CÉLERI		PANAIS AUX RAISINS SECS	
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE BŒUF BOURGUIGNON OU FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	4	CUISSE DE POULET OU OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	3	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL	6	ESCALOPE DE DINDE OU POISSON MEUNIÈRE	4	CORDON BLEU OU FILET DE COLIN AU BEURRE BLANC	7-4
	GARNITURE	CAROTTES	1	HARICOTS VERTS		RATATOUILLE		COURGETTES		TOMATES PROVENCALES	
		POMMES DE TERRE GRENAILLE		BLÉ	1	RIZ	1	PÂTES MACARONI	1	GRATIN DE POMMES DE TERRE	1-7
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7-3	FROMAGE AOP*	7	FROMAGE BLANC	7	FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT	ET ECLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ		ET YAOURT AUX FRUITS	7	BROWNIES	7	ET FRUITS BIO*		FRUITS FRAIS AU CHOIX	
DINER	ENTREE	RILLETES DU MANS	4-10	SALADE DE CREVETTES/ AUBERGINES/ AVOCATS	1-4	SALADE DE MAÏS/ ŒUF/ HARICOTS VERTS	3	SALADE D'ASPERGES / FETA / OLIVES			
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE COLIN	4	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE		STEACK DE POULET		BLANQUETTE DE VEAU			
	GARNITURE	RIZ	1	PÂTES FARFALLE	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE	1	BOULGOUR	1		
		CRÈME DE POIREAUX		CHAMPIGNONS À L'AIL		COURGES		DUO DE CHOUX			
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	CAMEMBERT	7	BRIE	7	PETIT SUISSE NATURE	7		
	DESSERT	BANANE		POMME AU FOUR		RIZ AU LAIT	7	GÂTEAU AUX POMMES	7-3		

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