

MENU DE LA SEMAINE 47 DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

		LUNDI 18 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 19 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 20 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 21 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 22 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	
		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	CÉRÉALES	1
SOLIDE		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS	
DEJEUNER	ENTREE	POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
		TABOULÉ AUX LÉGUMES		LENTILLES / JAMBON	10/3	SALADE DE PÂTES / DÉS DE DINDE	1/4	SALADE DE RIZ / SURIMI	1/4	SALADE DE BLÉ / COURGETTES	1
		TABOULÉ AU CHORIZO		LENTILLES / MIMOLETTE	7	SALADE DE PÂTES / LÉGUMES	1/7	SALADE DE RIZ / ROQUEFORT	1/7	SALADE DE BLÉ / POULET	1
		BETTERAVES		RADIS		CONCOMBRES		POIREAUX VINAIGRETTE		CÉLERI RÉMOULADE	9
		SALADE DE CHOU BLANC ET RAISINS SECS		MACÉDOINE		PANAIS RAPÉ		CAROTTES RÂPÉES		RILLETES DU MANS	
	PLAT PROTIDIQUE	GOULASH DE VOLAILLE OU FILET DE HOKI À LA CRÈME	4	CARBONARA DE DINDE OU OMELETTE AUX FINES HERBES		RISSOLETTE DE VEAU PANÉE		SAUTÉ DE BŒUF AUX PETITS OIGNONS OU FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	4	CHOUCROUTE ou SAUTÉ DE POIS CHICHES AU CURRY	
	GARNITURE	GRATIN DE POMMES DE TERRE PIPERADE	1	MACARONIS FONDUE DE POIREAUX	1	RIZ CAROTTES	1	BLÉ COURGES	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	1
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	COMTÉ AOP*	7	YAOURT NATURE	7	YAOURT BIO*	7	FROMAGE DE CHÈVRE	7
	DESSERT	CLÉMENTINES BIO*		COMPOTE DE FRUITS		GÂTEAU DE SEMOULE MAISON	7	TARTE NORMANDE	7/3	LIÉGEOIS	7
	DINER	ENTRÉE	COLESLAW		SURIMI MAYO ŒUF DUR	4/10	BETTERAVES		PAVÉ AU POIVRE		
PLAT PROTIDIQUE		CHOU FARCI		ESCALOPE DE DINDE		STEACK HACHÉ DE BŒUF		GRATIN DE COQUILLETES AU CHORIZO OU GRATIN DE COQUILLETES SANS VIANDE			
GARNITURE		RIZ	1	GNOCCHIS	1	POMMES DE TERRE	1	POËLÉE ITALIA	1		
		HARICOTS VERTS		ÉPINARDS		PETITS POIS					
LAITAGE		TOMME BLANCHE	7	FROMAGE BLANC	7	MIMOLETTE	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ	7	POIRE		MOELLEUX POMMES CARAMEL	7/3	SALADE DE FRUITS				

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