


## MENU DE LA SEMAINE 2 DU 6 JANVIER AU 10 JANVIER

		LUNDI 6 JANVIER	Allerg.	MARDI 7 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 8 JANVIER	Allerg.	JEUDI 9 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 10 JANVIER	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 DE POMMES DE TERRE / CHORIZO	1	SALADE DE RIZ AUX CREVETTES	1/4	SALADE DE PÂTES AU POULET	1	SALADE BOULGOUR / OLIVE / THON	1/4	SALADE DE MÂCHE/ FENOUIL/ POMME	
		SALADE DE POMMES DE TERRE / EMMENTAL / ŒUF / CORNICHON	1/3/7	SALADE DE RIZ AUX LÉGUMES	1	SALADE DE PÂTES / CHOU ROUGE / MOZZARELLA	1/7	SALADE BOULGOUR / DÉS DE BLEU	1/7	SALADE DE LENTILLES / LARDONS	
		CAROTTES RÂPÉES		RADIS		ENDIVES		CÉLERI		CHOUX FLEURS	
		MACÉDOINE		HOUMOUS MAISON		ŒUF MAYO	3/7/10	MAQUEREAUX		PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	4	POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	CROQUETTE DE POISSON AIL ET FINES HERBES OU BLANQUETTE DE VOLAILLE	4/7	COQUILLETES SAUCE BOLOGNAISE OU COQUILLETTE SAUCE CRÉMEUSE AU FROMAGE	7	RÔTI DE VEAU AUX CHAMPIGNONS		JAMBONNEAU OU HACHIS AUX LÉGUMES	7	PAUPIETTE DE VOLAILLE OU FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	4
	GARNITURE	HARICOTS VERTS BIO	1	CHOUX ROMANESCO		CAROTTES		BLETTES		PETITS POIS BIO	
		RIZ			1	BOULGOUR	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE		CAROTTES BIO	
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	COMTE AOP*	7	YAOURT NATURE	7	CAMEMBERT	7	PETIT SUISSE	7
	DESSERT	 ET GALETTE DES ROIS		CRÈME DESSERT BIO	7	FEUILLETÉ AMANDES MIEL MAISON		ET FRUITS BIO*		DONUT AU CHOCOLAT	7/3
DINER	ENTREE	ENDIVES À LA FOURME D'AMBERT		ROSETTE / CORNICHONS		HARICOTS BLANCS PERSILLÉS		SURIMI MAYO	4/10/3		
	PLAT PROTIDIQUE	COLIN AUX FRUITS SECS	4	ESCALOPE DE POULET CRÈME DE CURRY		SAUCISSE DE TOULOUSE		BOULETTES DE BŒUF SAUCE AU POIVRE			
	GARNITURE	SEMOULE	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE	7	RIZ	1	FARFALLE	1		
		LÉGUMES TAJINE		FONDUE DE POIREAUX		FLAGEOLETS					POËLÉE DE LÉGUMES
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7	FROMAGE BLANC	7	FROMAGE	7		
DESSERT	COMPOTE		ROULÉ A LA CONFITURE		YAOURT AUX FRUITS	7/3	CHOU À LA CRÈME	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 Provisseur,

A. LEGRAS