


MENU DE LA SEMAINE 3 du 13 AU 17 JANVIER

		LUNDI 13 JANVIER	Allerg.	MARDI 14 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 15 JANVIER	Allerg.	JEUDI 16 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 17 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	CÉRÉALES	1
		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	SALADE DE POIS CHICHES AUX OLIVES		TABOULÉ	1	SALADE DE POMMES DE TERRE / SURIMI	4	SALADE DE PÂTES AU SAUCISSON À L'AIL	1	SALADE DE RIZ CRÉOLE	1
		SALADES DE POIS CHICHES AU THON	4	TABOULÉ AU POULET	1	SALADE POMMES DE TERRE / MIMOLETTE	7	SALADE DE PÂTES À LA FOURME D'AMBERT	1/7	SALADE DE RIZ AUX LÉGUMES	1
		PANAI		CAROTTES RÂPÉES		POIREAUX VINAIGRETTE		ENDIVES		CHOU ROUGE	
		BETTERAVES		SALADE MEXICAINE		ROULÉ ÉPINARDS / FROMAGE / DINDE		HARICOTS BLANCS		SURIMI MAYO	
		POTAGE		POTAGE		POTAGE	7	POTAGE		POTAGE	4/7
	PLAT PROTIDIQUE	COUSCOUS POULET MERGUEZ OU COUSCOUS DE POISSON	4	ESCALOPE DE POULET LA PROVENÇALE OU MOUSSAKA DE LENTILLES		GRATIN DE CROZETS AU FROMAGE		CHILI CON CARNE OU FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	4	SAUCISSE DE TOULOUSE OU FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	4
	GARNITURE	LÉGUMES COUSCOUS	1	GRATIN DE COURGETTES POMMES DE TERRE	7	PIPERADE	1	SALADE RIZ	1	DUO DE CAROTTES PURÉE	7
	LAITAGE	YAOURT LOCAL	7	GRUYERE IGP*	7	YAOURT LOCAL	7	YAOURT BIO*	7	SAINT ALBRAY	7
	DESSERT	ÉCLAIR AU CHOCOLAT OU AU CAFÉ	7/3	ET RIZ AU LAIT MAISON	7	GÂTEAU AU YAOURT MAISON	7/3	ET FRUITS BIO*		CRÈME BRÛLÉE	7
	DINER	ENTREE	CAROTTES		PAMPLEMOUSSE		RADIS		TABOULÉ	1	
PLAT PROTIDIQUE		JAMBALAYA DE POULET	4	CARBONNADE DE BŒUF		SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME	7	RÔTI DE PORC			
GARNITURE		RIZ	1	PÂTES	1	CÉRÉALES GOURMANDES	1	POMMES DE TERRE	1		
		BRUNOISE DE LÉGUMES		ENDIVES BRAISÉES		FÈVES		DUO D'HARICOTS			
LAITAGE		FROMAGE	7	FROMAGE BLANC	7	YAOURT LOCAL	7	FROMAGE	7		
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ	7	PARIS BREST	7/3	CAKE	7/3	LIÉGEOIS	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