

## MENU DE LA SEMAINE 7 DU 10 AU 14 FÉVRIER

		LUNDI 10 FEVRIER	Allerg.	MARDI 11 FEVRIER	Allerg.	MERCREDI 12 FEVRIER	Allerg.	JEUDI 13 FEVRIER	Allerg.	VENDREDI 14 FEVRIER	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 BLÉ / MIMOLETTE	7/1	SALADE POMMES DE TERRE / THON	1/4	TABOULÉ	1	FEUILLETÉ AU COMTÉ	3/7	SALADE PÂTES / CHORIZO	1
		SALADE DE BLÉ / SAUCISSON À L'AIL	1	SALADE POMMES DE TERRE / MAÏS / POIVRONS	3	TABOULÉ AUX CREVETTES	1/4	QUICHE LORRAINE	3/7	SALADE PÂTES / SURIMI	01-avr
		HARICOTS VERTS		CAROTTES		CHOU ROUGE				ENDIVES	
		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		BETTERAVES		FENOUIL AU CURRY	3/7/10			MACÉDOINE	
		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE DE TOULOUSE OU FILET DE LIEU SAUCE AUX ÉCHALOTTES	4	SAUTÉ DE DINDE COLOMBO OU DOS DE HOKI À LA CRÈME	4	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE		DOS DE COLIN SAUCE TOMATE OU ÉGRÉNÉ DE POIS BIO	4	TARTIFLETTE AUX LARDONS OU TARTIFLETTE AUX FROMAGES	7
	GARNITURE	RATATOUILLE	9	HARICOTS BEURRE		CAROTTES		FONDUE DE POIREAUX		SALADE	
		POMMES DE TERRE		BLÉ	1	PENNE	1	RIZ			
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	TOMME CATALANE AOP*	7	FROMAGE BLANC	7	FROMAGE DE CHÈVRE	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT	ET MILLE FEUILLES	3/7	ET KIWI		CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL	3/7	GÂTEAU AU YAOURT MAISON	3/7	ET POIRE BIO*	
DINER	ENTREE	COLESLOW		RADIS		SALADE FROMAGE / NOIX	8	HOUMOUS MAISON			
	PLAT PROTIDIQUE	PANÉ FROMAGÉ AUX DÉS DE DINDE	3	DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC	4/7	PIZZA JAMBON CHAMPIGNONS OU PIZZA AUX FROMAGES		TAJINE DE POULET			
	GARNITURE	RIZ		PÂTES FARFALLE		SALADE	7	LÉGUMES TAJINE	9/1		
		HARICOTS VERTS		ÉPINARDS				SEMOULE			
	LAITAGE	FROMAGE MONT CADI	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE GOUDA	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT	ET POMME BIO*	7	MACARON À LA CRÈME PATISSIÈRE		MOUSSE AU CHOCOLAT BIO	7	ÎLE FLOTTANTE	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