

MENU DE LA SEMAINE 15 DU 07 AVRIL AU 11 AVRIL

MENU CREOLE

		LUNDI 07 AVRIL	Allerg.	MARDI 08 AVRIL	Allerg.	MERCREDI 09 AVRIL	Allerg.	JEUDI 10 AVRIL	Allerg.	VENDREDI 11 AVRIL	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 RIZ / THON	1/4	SALADE DE PÂTES AU CHORIZO	1	SALADE DE POMMES DE TERRE / SURIMI	4	SALADE BOULGOUR/ POULET		SALADE LENTILLES OIGNONS BLANCS	
		SALADE RIZ / MIMOLETTE	1/7	SALADE PÂTES / MOZARELLA	1/7	SALADE POMMES DE TERRE / ŒUF DUR / CORNICHONS	3	SALADE BOULGOUR/ LÉGUMES	4	TABOULÉ À LA MENTHE	
		CONCOMBRE		CAROTTES		ENDIVES		CHOU BLANC		TOMATES	
		MACÉDOINE		BETTERAVES		MAÏS SOJA	6	HARICOTS BLANCS ÉPICES AU LAIT DE COCO		PÂTÉ DE FOIE	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE				SALADE VERTE		SALADE	
	PLAT PROTIDIQUE	EMINCÉ DE POULET OU FILET DE HOKI	4	CORDON BLEU DE DINDE OU PANÉ AU FROMAGE	10/7/3	PIZZA	7	COUSCOUS AUX BOULETTES D'AGNEAU OU GALETTES VÉGÉTALES MAISON		HACHIS PARMENTIER OU BRANDADE DE MORUE	7/3 7/4/3
	GARNITURE	PENNE	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	SALADE VERTE		LÉGUMES COUSCOUS		SALADE VERTE	
		JULIENNE DE LÉGUMES		HARICOTS VERTS BIO				SEMOULE			
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	FROMAGE MIMOLETTE	7	YAOURT CHARENTAIS	7	OSSO IRATY AOP*	7	YAOURT	7
	DESSERT	TARTE GRILLÉE AUX ABRICOTS	7/3	DANETTE CHOCOLAT OU VANILLE	7	CRUMBLE POMME FRAISE MAISON	7	ET CRÈME RENVERSÉE AU CAMEL	7/3	POMME BIO*	
DINER	ENTREE	TERRINE DE LÉGUMES	3	PAMPLEMOUSE		SALAMI DANOIS		ŒUF MIMOSA	7/3		
	PLAT PROTIDIQUE	PAUPIETTE DE LAPIN AUX PETITS LÉGUMES		PAËLLA CHORIZO POULET MOULES CREVETTES	4/14	SAUTÉ DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	7/12	LASAGNES LÉGUMES / THON	4		
	GARNITURE	LENTILLES		RIZ POIVRONS PETITS POIS		POMMES DE TERRE AU FOUR		SALADE VERTE			
		DUO DE CAROTTES BIO				HARICOTS VERTS BIO					
	LAITAGE	BRIE	7	YAOURT	7	TOMME NOIRE	7	YAOURT	7		
DESSERT	MOELLEUX AU CHOCOLAT	7/3	ÎLE FLOTTANTE	7/3	BANANE		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 = Molusques

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 Provisieur,

  
A. LEGRAS