



MENU DE LA SEMAINE 47 DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021

		LUNDI 22 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 23 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 24 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 25 NOVEMBRE	Allerg.	VENREDI 26 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	
	SOLIDE	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1
		VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17	VIENNOISERIE	17
		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
FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT			
DEJEUNER	ENTREE	CRÊPE AU FROMAGE	1 3 7	CAROTTES RÂPÉES	10	RADIS AU BEURRE	7	PIÉMONTAISE AU THON	3 4 10	CÉLERI	3 6 10
		TOAST MARTINICAIS	1 7	PAMPLEMOUSSE		CHOU ROUGE	10	RIZ, JAMBON, ŒUF DUR	1 3 10	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7
		BETTERAVES	10	ASPERGES	10	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		LENTILLES AUX LARDONS	10	CŒURS D'ARTICHAUT	10
	PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE VEAU OU RÔTI DE PORC	7	FILET DE POULET OU RÔTI DE DINDONNEAU	7	POISSON FRAIS	4 7	BŒUF AUX POIS CHICHES OU STEAK GRILLÉ	7	TARTIFLETTE OU LASAGNES BOLOGNAISES	7 1 3 7
		GARNITURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	7	RIZ PILAF		SEMOULE AUX LÉGUMES	1 7	PURÉE MAISON	7	SALADE VERTE
	CAROTTES À LA CRÈME		7	POÊLÉE PIPERADE	7	NAVETS À LA CRÈME	7	HARICOTS BEURRE	7	YAOURT NATURE	7
	LAITAGE	PETITS SUISSES	7	TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES OU SAINT PAULIN	7	COMTÉ OU FROMAGE MI-CHÈVRE	7	BRIE OU CANTAL	7	COUPELLE DE FRUITS	
	DESSERT	ORANGE		ÉCLAIR DIFFÉRENTS PARFUMS	1 3 7	COMPOTE DE FRUITS		POMME			
	DINER	ENTREE	AVOCAT	3 10	TABOULÉ	1	CONCOMBRE	10	ŒUFS DURS MAYONNAISE	3 10	
		PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE BŒUF	7	CÔTE DE PORC	7	SAUTÉ DE VEAU	7	POULET GRILLÉ	7	
GARNITURE		PÂTES AU BEURRE	1 7	HARICOTS BLANCS CUSINÉS	7	BLÉ ANDALOU	1 7	CÉRÉALES GOURMANDES	1 7		
LAITAGE		CAMEMBERT	7	CRÈME BRULÉE	7	EMMENTAL	7	CHÈVRE BÛCHE	7		
DESSERT		CRÈME DANETTE	3 6 7	BANANE		BABA À LA CRÈME	1 3 7	RAISIN			

MENU SUCÉPTIBLE 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

LEGENDE DES COULEURS : Crudités / Fruits crus ; Cuidités / Légumes verts / Fruits cuits ; Féculents / Légumes secs ; Charcuterie / Préparations pâtisseries ; Garnitures frites / Produits reconstitués ; Viandes / Volailles / Poissons / Œufs ; Fromages / Laitages ; Desserts sucrés / Pâtisseries .

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS