



MENU DE LA SEMAINE 9 DU 28 FÉVRIER AU 4 MARS 2022

		LUNDI 28 FÉVRIER	Allerg.	MARDI 1 ^{er} MARS	Allerg.	MERCREDI 2 MARS	Allerg.	JEUDI 3 MARS	Allerg.	VENDREDI 4 MARS	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	VIENNOISERIE	1	
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	1	
		FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	
									FRUIT			
DEJEUNER	ENTREE	TOMATES	10	CÉLÉRI RÉMOULADE	3 10	PÂTES/JAMBON/PESTO	1	CHOU CHINOIS	10	SALADE DE MUSEAU	10	
		AVOCAT MAYONNAISE	3 10	CONCOMBRE	10	POMMES DE TERRE/HARENGS	4 7	ENDIVES À LA MIMOLETTE	7 10	SAUCISSON À L'AIL		
		SALADE/NOIX/CROUTONS	1 8 10	BETTERAVE	10	SALADE DE BLÉ À LA FÊTA	1 7	CAROTTES AUX RAISINS SECS	10	SALADE MELANGÉE	10	
	PLAT PROTIDIQUE	CUISSE DE POULET PAPRIKA OU BOULETTES VÉGÉTALES		ÉMINCÉ DE BŒUF AU PAPRIKA OU BROCHETTE DE DINDE MARINÉE	7	SAUTÉ DE PORC AU CAMEL		POISSON FRAIS OU PANÉ FROMAGÉ	4 7 1 7	BLANQUETTE DE VEAU OU TOMATE FARCIE	7	
		GARNITURE	PÂTES PENNE	1 7	RIZ PILAF		POMMES DE TERRE GRILLÉES	7	BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	1	SEMOULE AUX RAISINS SECS	1
	POÊLÉE DE LÉGUMES			CAROTTE À LA CRÈME	7	COURGETTES GRATINÉES	7	FONDUE DE POIREAUX CURRY	7	BRUNOISE À LA CRÈME	7	
	LAITAGE	BRIE	7	BLEU D'Auvergne	7	TOMME BLANCHE	7	YAOURT À LA GRECQUE BIO	7	CANTAL	7	
	DESSERT	CRÈME DANETTE	1 6 7	ENTREMET À LA VANILLE	7	FRUITS AU CHOIX		POIRE AU CHOCOLAT	8	FRUITS AU CHOIX		
	DINER	ENTREE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	7	SALADE/DINDE/ŒUF/PERSILLÉS	3 10	FLAN DE LÉGUMES	1 3 7	SALADE COLESLOW	3 10		
		PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE SAUMON	4 7	TOURTE À LA VIANDE HACHÉE	1 3 7	SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	7	STEAK HACHÉ SAUCE POIVRE			
GARNITURE		RIZ		POMMES DE TERRE	7	CÉRÉALES GOURMANDES	1	PÂTES	1			
		JULIENNE DE LÉGUMES		SALADE VERTE	10	DUO DE CAROTTES	7	POÊLÉE CHAMPÊTRE				
LAITAGE		EMMENTAL	7	BABYBEL BIO	7	FROMAGE BLANC	7	VACHE QUI RIT	7			
DESSERT		OREILLONS DE PÊCHE COULIS FRUITS ROUGES		FRUITS AU CHOIX		FRUITS AU CHOIX		TRIO DE MINI BEIGNETS	1 3 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

LEGENDE DES COULEURS : Cruautés / Fruits crus ; Cuitillés / 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