



MENU DE LA SEMAINE 20 DU 16 MAI AU 20 MAI 2022

		LUNDI 16 MAI	Allerg.	MARDI 17 MAI	Allerg.	MERCREDI 18 MAI	Allerg.	JEUDI 19 MAI	Allerg.	VENDREDI 20 MAI	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 7
		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	CROISSON DUBARRY	1 3 7	SALADE STRASBOURGEOISE	3 7 10	SALADE DE HARENGS	4 10	CONCOMBRE	10	COURGETTES RÂPÉES	10
		FEUILLETÉ HOT DOG	1 3 7	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	1 4 10 14	CAROTTES RÂPÉES	10	TOMATE/MOZZARELLA/BASILIC	7 10	CHAMPIGNONS CRUS	3 7 10
		TOMATES PERSILLÉES	10	TABOULÉ	1	SALADE DE HARICOTS VERTS	10	POIREAUX VINAIGRETTE	10	MACÉDOINE DE LÉGUMES	3
	PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE VEAU OU POISSON MEUNIÈRE	7 1 4	SAUMON OU DOS DE HOKI	4 7 4 7	STEAK HACHÉ	7	BOLOGNAISE VÉGÉTALE OU POISSON PROVENÇALE	6 4	JAMBON GRILL OU MERGUEZ	7
		GARNITURE	RIZ		ÉPINARDS	7	PURÉE	7	POMMES VAPEUR	7	PETITS POIS
	COURGETTES PERSILLÉES		7	POÊLÉE MÉRIDIONALE		BRUNOISE DE LÉGUMES		HARICOTS VERTS	7	CAROTTES	
	LAITAGE	COMTÉ	7	TOMME NOIRE DES PYRÉNÉES	7	YAOURT AUX FRUITS	7	SAINT NECTAIRE	7	PETITS SUISSES	7
	DESSERT	FRUIT AU CHOIX		FRUIT AU CHOIX		FRUIT AU CHOIX		PARIS BREST	1 3 7	COMPOTE POMME/BANANE	
	DINER	ENTREE	SALADE PIÉMONTAISE	3 7 10	MORTADELLE		CHOU BLANC AUX POMMES		PAMPLEMOUSSE VERT		
		PLAT PROTIDIQUE	ŒUF À LA COQUE	3	PAUPIETTE DE VEAU	7	RÔTI DE PORC	7	DOS DE LIEU	4 7	
PÂTES			1 7	GRATIN DAUPHINOIS	7	CÉRÉALES GOURMANDES	1	RIZ PILAF			
GARNITURE		RATATOUILLE	7	CHOU ROMANESCO	7	AUBERGINES GRILLÉES	7	POÊLÉE PIPERADE			
LAITAGE		RIZ AU LAIT	3 7	YAOURT NATURE	7	BRIE	7	YAOURT À BOIRE	7		
DESSERT		FRUIT AU CHOIX		FRUIT AU CHOIX		CLAFOUTIS	1 3 7	ANANAS/CHANTILLY/CARAMEL	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 = Molusques

LEGENDE DES COULEURS : Crudités / Fruits crus ; Cuités / 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