

MENU DE LA SEMAINE 22 DU 30 MAI AU 3 JUIN 2022

		LUNDI 30 MAI	Allerg.	MARDI 31 MAI	Allerg.	MERCREDI 1 ^{ER} JUIN	Allerg.	JEUDI 2 JUIN	Allerg.	VENDREDI 3 JUIN	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	17
		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	FEUILLETÉ HOT DOG	1 3 7	CONCOMBRE	10	CÉLERI	3 9 10	RADIS	7	TOMATES	10
		CHAUSSON AU FROMAGE	1 3 7	MACÉDOINE	3 10	SALADE DE RIZ AU SURIMI	2 4 10	POMMES DE TERRE/SAUCISSE	10	PÂTES/CHORIZO	1 10
		CAROTTES RÂPÉES	10	CŒURS D'ARTICHAUT PERSILLÉS	10	POIREAUX VINAIGRETTE	10	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	10	BETTERAVE	10
				ŒUFS DURS	3 10						
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE VEAU MARENGO OU ESCALOPE DE POULET	7 7	RÔTI DE DINDE AU CURRY OU PAUPIETTE DE BŒUF	7 7	POISSON MEUNIÈRE	1 4	CARBONADE DE BOEUF OU ESCALOPE VIENNOISE	7 7	HACHIS PARMENTIER OU PARMENTIER VÉGÉTARIEN	7 6 7
		CÉRÉALES GOURMANDES	1	RIZ		POMME DE TERRE VAPEUR	7	TAGLIATELLES	17	POIREAUX	7
	GARNITURE	HARICOTS VERTS TOMATÉS		CAROTTES	7	ÉPINARDS	7	POÛLÉE DE LÉGUMES		SALADE VERTE	10
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	FROMAGE DE CHÈVRE	7	PETITS SUISSES	7	BRIE	7	CAMEMBERT	7
	DESSERT	FRUIT AU CHOIX		TARTE NORMANDE	1 3 7	MINI BEIGNETS	1 3 7 8	TARTE FINE AUX ABRICOTS	1 3 7	COCKTAIL DE FRUITS	
	DINER	ENTREE	ASPERGES MIMOSA	3 10	RILLETES DE COLIN	3 4 7	SALADE COMPOSÉE	10	ŒUFS MAYONNAISE	3 10	
		PLAT PROTIDIQUE	ÉMINCÉ DE BŒUF PROVENÇALE	7	CÔTE DE PORC CHARCUTIÈRE	7	ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	1 3	BURGER DE POULET	13 10 11	
GARNITURE		POMMES DE TERRE RÔTIÉS	7	BLÉ	1	SEMOULE	1	FRITES			
		AUBERGINES/POIVRONS		JULIENNE DE LÉGUMES		RATATOUILLE		SALADE VERTE	10		
LAITAGE		EMMENTAL	7	YAOURT NATURE	7	GOUDA	7	FROMAGE BLANC	7		
DESSERT		FRUIT AU CHOIX		COMPOTE		SALAMBO	1 3 7	FRUIT AUX CHOIX			

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/Voailles/Poissons/Œufs ; Fromages/Laitages ; Desserts sucrés/Pâtisseries .

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS