



MENU DE LA SEMAINE 39 DU 26 au 30 SEPTEMBRE 2022

		LUNDI 26 SEPTEMBRE	Allerg.	MARDI 27 SEPTEMBRE	Allerg.	MERCREDI 28 SEPTEMBRE	Allerg.	JEUDI 29 SEPTEMBRE	Allerg.	VENDREDI 30 SEPTEMBRE	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	SCAROLE	10	FEUILLES DE CHÊNE	10	LAITUE	10	MESCLUN	10
		CROISSON DUBARRY	13 7	CONCOMBRE A LA CRÈME	10	BETTERAVE	10	SALADE DE PÂTES SURIMI	14	SAUCISSON SEC	
		BATAVIA	10	FONDS D'ARTICHAUT	10	CAROTTES RAPÉES	10	SALADE DE HARENG	10	MORTADELLE	
		ASPERGES	10	CÉLERI	3 9 10	CHAMPIGNONS FRAIS	3 10	CHOUX BLANC	10	PÂTÉ DE FOIE	
		DUO DE CHOUX	10	TOMATES	10	FENOUIL	10	CŒURS DE PALMIER		TOMATES/CAROTTES/RADIS/RAISINS	1
	PLAT PROTIDIQUE	CÉRÉALES CHINOIS OU POÊLÉE CHAMPÊTRE	1	RIZ PILAF OU RATATOUILLE	1	COQUILLETES OU CHOUX-FLEURS	1 7	SEMOULE COUCOUS	1 7 9	FRITES OU HARICOTS VERTS	7
		BLANQUETTE DE VEAU		RÔTI DE DINDE	7	SAUTÉ DE PORC MADRAS	7	COUCOUS ROYAL	1 7 9	STEAK HACHÉ	
	GARNITURE	GIGOT D'AGNEAU		POISSON BÉARNAIS	1 4	MERGUEZ VÉGÉTALE				ESCALOPE DE POULET	7
	LAITAGE	PLATEAU DE FROMAGES	7	FAISSELLE	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	PETITS SUISSES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7
	DESSERT	YAOURT GOURMAND	7	BEIGNET CHOCOLAT	1 3 8	ÎLES FLOTTANTES	3 7	MARBRÉ CHOCOLAT	1 3 8	DANETTE	8 7 6
		REINE CLAUDE		RAISINS		BANANE		MIRABELLES		POIRE WILLIAM	
	DINER	ENTREE	ŒUFS MAYO	3 10	PÂTÉ DE CAMPAGNE		TOMATES PERSILLÉES	10	SALADE MACHE/MAÏS	1 10	
PLAT PROTIDIQUE		CHOUX FARCIS		SAUTÉ DE DINDE	7	POISSON PANÉ	1 4	OSSO BUCCO / DINDE	7		
GARNITURE		FARFALLES	1	RIZ SAUVAGE	7	SEMOULE	1	CÉRÉALES GOURMANDS	1		
		COURGETTES	7	AUBERGINES		RATATOUILLE		CHAMPIGNONS A L'AIL	7		
LAITAGE		PETITS SUISSES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	FAISSELLE	7	PLATEAU DE FROMAGES	7		
DESSERT		RAISIN		BÛCHE	1 3	LIÉGEOIS	8 7	POMMES AU FOUR			

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 : 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