



MENU DE LA SEMAINE 46 DU 14 AU 18 NOVEMBRE 2022

		LUNDI 14 NOVEMBRE	Allerg.	MARDI 15 NOVEMBRE	Allerg.	MERCREDI 16 NOVEMBRE	Allerg.	JEUDI 17 NOVEMBRE	Allerg.	VENDREDI 18 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
		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	QUICHE LORRAINE	1-3-7	CHOUX FLEUR	10	SALADE SURIMI / MAÏS/TOMATES	1-4-10	TOMATES	10	MORTADELLE	
		TOASTS MARTINIQUAIS	1-7	CAROTTES / BETTERAVES	10	SALADE NIÇOISE	10-4	COLESLAW	3-10	PATÉ DE FOIE	
		CÉLERI RÉMOULADE	9-3-10	MAQUEREAUX	4	SALADE DU PÉRIGORD	10-3	RADIS		PATÉ DE CAMPAGNE	
		CAROTTES RÂPÉES	10	POTAGE DE LÉGUMES		(GÉSRIERS-CROÛTONS)		ARTICHAUTS	10	SAUCISSON SEC	
					--SALADE FRISÉE -OIGNONS FRITS)	10	SOUPE À L OIGNON	7			
	PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE DE TOULOUSE OU LAPIN CHASSEUR	7	RÔTI DE BOEUF OU ESCALOPE DE POULET	7	SAUTÉ DE VEAU MARENGO OU POISSON À LA BORDELAISE	7 1-4	BOUDIN NOIR OU POISSON EN GRATIN	4-7	MOUSSAKA VÉGÉTALE OU NUGGETS DE BLÉ	6-1 1-6
	GARNITURE	LENTILLES	1-7	FRITES		RIZ CRÉOLE	1	PURÉE DE PDT	1-7	CÉRÉALES ASIATIQUES	1
	LAITAGE	POÊLÉE MÉRIDIONALE		HARICOTS VERTS	7	CHOUX ROMANESCO	7	CAROTTES À LA CRÈME	7	HARICOTS PLATS	7
		PLATEAU DE FROMAGES	7	FROMAGE BLANC	7	PETITS SUISSES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7
	DESSERT			YAOURT NATURE	7	SALADE DE FRUITS				FROMAGE BLANC	7
		ÎLE FLOTTANTE	3-7	CRÈME DESSERT	1-7-8	CLAFOUTIS	1-3-7	RIZ AU LAIT	1-7	ÉCLAIR CHOCO /CAFÉ/ VANILLE	1-3-7-8
		CLÉMENTINE		ORANGE SANGUINE		POMME		POIRE			
DINER	ENTREE	ŒUF MAYO	3-10	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	10	SALADE D ENDIVES AUX LARDONS	10	CHOUX BLANC ET POMME	10		
	PLAT PROTIDIQUE	POULET GRILLÉ		FISH & CHIPS	4-3-1	SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES	7	POULET GRILLÉ			
	GARNITURE	PÂTES AU BEURRE	1-7	CAROTTES PERSILLÉES	7	SEMOULE	1	POMMES DE TERRE SAUTÉES	7		
		HARICOTS VERTS	7			CHOUX FLEUR	7	PIPERADE			
	LAITAGE	PETITS SUISSES	7	FROMAGE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE	7		
	DESSERT	POMME		ROULÉ ROUGE	1-3	SALADE DE FRUITS FRAIS		TARTE POIRE	1-3		

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