



## MENU DE LA SEMAINE 49 DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

		LUNDI 05 DECEMBRE	Allerg.	MARDI 06 DECEMBRE	Allerg.	MERCREDI 07 DECEMBRE	Allerg.	JEUDI 08 DECEMBRE	Allerg.	VENDREDI 09 DECEMBRE	Allerg.
<b>PETIT-DEJEUNER</b>	LIQUIDE	CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE		CAFE/CACAO/THE	
		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 SPECIAL	1	PAIN/PAIN SPECIAL	1	PAIN/PAIN SPECIAL	1	PAIN/PAIN SPECIAL	1	PAIN/PAIN SPECIAL	1
		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
	FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		FRUIT		
<b>DEJEUNER</b>	ENTREE	TOASTS MARTINICAIS	1-7	MACÉDOINE	3-10	SALADE DE RIZ NIÇOISE	10	ŒUFS DURS MAYO	3-10	SAUCISSON SEC	
		NEMS AU POULET	1	CONCOMBRE	10	SALADE DE PÂTES /SURIMI	1	MAÏS / POIVRONS	1-10	SAUCISSON À L'AIL	
		CAROTTES RÂPÉES	10	DUO DE CHOUX	10	SALADE DE HARICOTS ROUGES	3-10	SALADE CHINOISE		JAMBON BLANC	
		TOMATES PERSILLÉES	10	RADIS NOIR		PAMPLEMOUSSE	9-3-10	POTAGE VERMICELLE			
			SALADE DE LENTILLES AUX LARDONS	10	SALADE DE HARENGS	10	POIREAUX VINAIGRETTE	10	TARTIFLETTE	1-7	
	PLAT PROTIDIQUE	CARBONADE DE BOEUF OU SAUCISSES CHIPOLATA	7	POISSON MEUNIÈRE OU NUGGETS VÉGÉTAUX	4-1 1-6	POULET GRILLÉ	2-4-7	CÔTE D'AGNEAU OU STEAK GRILLÉ		SPAGHETTI À LA CARBONARA	1-7
		RIZ PILAF	1	BOULGOUR	1	FRITES	1-7	MOGETTES	7		
	GARNITURE	CHOUX SAUCE BÉCHAMEL	7	COURGETTES	7	HARICOTS BEURRE	7	CAROTTES À LA CRÈME	7		
		YAOURT GOURMAND	7	PETITS SUISSES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	FROMAGE BLANC	7	YAOURT NATURE	7
	LAITAGE	PLATEAU DE FROMAGES	7								
		DESSERT	CLÉMENTINES		POMME GRANNY		SALADE DE FRUITS FRAIS		ORANGE		FRUITS VARIÉS
										ÉCLAIR	1-3-7-8
	<b>DINER</b>	ENTREE	SALADE NIÇOISE	1-3-10	TABOULÉ	1	CHAMPIGNONS À LA GREC		CONCOMBRE /FÊTA	10-7	
		PLAT PROTIDIQUE	JAMBON GRILLÉ		FILET DE POULET	7	POISSON BORDELAIS	4-1	CERVELAS OBERNOIS		
GARNITURE		PÂTES AU BEURRE	1	BLÉ ANDALOU	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	1	SEMOULE	1		
		RATATOUILLE	7	CHOUX FLEUR	7	HARICOTS VERTS	7	PIPERADE			
LAITAGE		CAMAMBERT	7	EMMENTAL	7	YAOURT NATURE	7	PETITS SUISSES	7		
DESSERT		LIÉGEOIS	1-7	BANANE		POIRES AU CHOCOLAT	8	PARIS BREST	1-3-7-8		

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,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS