



MENU DE LA SEMAINE 2 DU 9 JANVIER AU 13 JANVIER 2023

		LUNDI 9 JANVIER	Allerg.	MARDI 10 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 11 JANVIER	Allerg.	JEUDI 12 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 13 JANVIER	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
	SOLIDE	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
		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	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10	SALADE VERTE	10
		ENDIVES AUX NOIX	10-8	CHOUX ROUGE	10	MAÏS POIVRONS OIGNONS FRITS	1-10			CHOUX CHINOIS	10
		CÉLERI	10	HARICOTS VERTS	10	MACÉDOINE	10	PÂTES SURIMI GINGEMBRE	9-3-10	TERRINE DE LÉGUMES	
		BETTERAVES	10	CAROTTES RÂPÉES	10	FENOUILLE CUIT		RIZ RÉUNIONNAIS	7	PAMPLEMOUSSE	
		SARDINES À L'HUILE	4	SOUPE AUX CHAMPIGNONS	10	POIREAUX	10	HARICOTS ROUGES	7		
	PLAT PROTIDIQUE	STEAK HACHÉ OU FISH AND CHIPS	4	SAUTÉ DE PORC AU PAPRIKA OU GALETTES VÉGÉTALES	1-6	ESCALOPE DE POULET CHAMPIGNONS	7	SAUTÉ D'AGNEAU FAÇON TAJINE OU POISSON BORDELAIS	7	PHAT THAI AU POULET ET ÉPICES OU ESCALOPE DE VEAU	
	GARNITURE	FRITES POTATOES	1	CÉRÉALES GOURMANDES	1-7	SEMOULE	1	POLENTA	7	PÂTES AU BEURRE	1-7
		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	7	RATATOUILLE	7	CHRISTOPHINES		CHOUX ROMANESCO		ÉPIS DE MAÏS GRILLÉS	
	LAITAGE	EDAM /MIMOLETTE /BRIE	7	YAOURT NATURE	7	PLATEAU DE FROMAGES	7	PETITS SUISSES	7	PLATEAU DE FROMAGES	7
	DESSERT	CRÈME DANETTE	7-8	CLÉMENTINES		COMPOTE DE POIRES		ŒUFS AU LAIT	1-3-7	BEIGNETS DE POMMES	1-4-7
		POMME		TARTE AU CHOCOLAT	1-3-7	FAR BRETON	1-3-7	SALADE DE FRUITS		LITCHIS	
	DINER	ENTREE	SALADE DE LENTILLES	10	RADIS AU BEURRE	7	CAROTTES RÂPÉES	3-10	SOUPE VERMICELLES		
PLAT PROTIDIQUE		TORTILLA ESPAGNOLE	3 1 7	BLANC DE VOLAILLE		JOUE DE BŒUF		CURRY DE PORC AUX PRUNEAUX	7		
GARNITURE		PIPERADE		PÂTES	1-7	BOULGOUR	1-7	BLÉ ANDALOU	1		
				CAROTTES PERSILLÉES		CHOUX DE BRUXELLES		COURGETTES	7		
LAITAGE		YAOURT BRASSÉ	7	FAISSELLE	7	COMTÉ	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT			BANANE		POIRE BELLE HÉLÈNE	8-7	KIWI				

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