



MENU DE LA SEMAINE 4 DU 23 AU 27 JANVIER 2023

		LUNDI 23 JANVIER	Allerg.	MARDI 24 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 25 JANVIER	Allerg.	JEUDI 26 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 27 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		
		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	SALADE MAÏS - CRUDITÉS	1-10	SALADE NIÇOISE	1-3-7	PAMPLEMOUSSE				SALADE COMPOSÉE	1-3-10		
		BETTERAVES ROUGES	10	CAROTTES RÂPÉES AU CUMIN	10	AVOCAT MAYO	3-10			CÉLERI REMOULADE	9-3		
		ŒUFS MAYO	3-10	POTAGE CRÈME DE CHOU FLEUR	7	RADIS				MINISTRONE			
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE POISSON OU STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE	4-7	BOULETTES DE VIANDE AU CUMIN OU LASAGNES VÉGÉTARIENNES	1-6	POISSON FRAIS SAUCE BLANCHE	4-7	MENU AUTRICHIEN			SPAGHETTI BOLOGNAISES OU FALAFELS FRITS	1	
		GARNITURE	CÉRÉALES	1	PENNES	1-7	SEMOULE			1			
		CAROTTES VICHY		LÉGUMES DE SAISON	7	RATATOUILLE						CHOUX ROMANESCO	7
	LAITAGE	FROMAGE BLANC	7	FROMAGES	7	COMTÉ	7					YAOURTS AUX FRUITS	7
						FROMAGE DE CHÈVRE	7						
	DESSERT	FRUITS AU CHOIX		PARIS BREST	1-3-7-8	POIRES AU CHOCOLAT	8					FLAMBY	7
	DINER	ENTREE	VELOUTÉ DE POTIRON	7	SARDINES À LA TOMATE	4	SOUPE À L OIGNON	7	CONCOMBRE	10			
		PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME	7	POISSON PANÉ - CITRON	4-1	QUENELLE À LA BÉCHAMEL	1-7	ROTI DE PORC				
GARNITURE		RIZ	1-7	ÉPINARDS À LA CRÈME	7	BLÉ	1	POMMES DE TERRE VAPEUR					
		HARICOTS VERTS	7			PAYSANNE DE LÉGUMES DE SAISON	7	BRUNOISE	7				
LAITAGE		MORBIER	7	YAOURT À LA VANILLE	7	FROMAGE	7	TOMME BLANCHE	7				
DESSERT		POMMES AU FOUR CHANTILLY	7	COMPOTE		FRUITS		TARTELETTE AUX ABRICOTS	1-3-7				

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