

# MENU DE LA SEMAINE 11 DU 13 MARS AU 17 MARS 2023

		LUNDI 13 MARS	Allerg.	MARDI 14 MARS	Allerg.	MERCREDI 15 MARS	Allerg.	JEUDI 16 MARS	Allerg.	VENDREDI 17 MARS	Allerg.
<b>PETIT-DEJEUNER</b>	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	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	
<b>DEJEUNER</b>	ENTREE	Salade de carottes râpées	10	Concombre à la grecque	10-7	Salade verte et dés de cantal	10-7	Carottes à la jurassienne (gruyère, champignons)	7-10	Panaché de crudités	10
		Salade Andréa (cresson, quinoa, gésier de volaille)	1-10	Macédoine de légumes	10	Taboulé à la menthe	10-1	Salade verte aux 2 fromages	10-7	Salade catalane (chorizo, tomates, olives...)	10
		Salade de lentilles	10	Salade de PDT et harengs	10-4	Quiche	1-3-7	Sardines à l'escabèche	4	Œufs / mayonnaise	3-10
		Avocat vinaigrette	10	Salade verte	10					Salade de lentilles /tomates	10
		Potage Dubarry		Salade piémontaise	3-10					Salade Christophe Colomb (PDT, œufs durs, tomates, mayo)	3-10
	PLAT PROTIDIQUE	Sauté de volaille au basilic ou Poisson à la bordelaise	4	Rôti de veau ou Saucisse de Toulouse	7 2-1	Rôti de boeuf	4	Navarin d'agneau ou Sauté de dinde sauce tomate aux oignons		Sauté de porc ou Colin à la meunière	4
		GARNITURE	Riz	Blé entier	1	Penne /tomate et basilic	1	Riz long		Purée de pommes de terre	
		Carottes à la crème	7	Tian de courgettes		Gratin de légumes	7	Courgettes		Haricots verts à l'ail	
	LAITAGE	Cantal	7	Saint Paulin	7	Fromage blanc sucré	7	St Môret	7	Bleu d'Auvergne	7
		Brebis (fromage basque)	7							Gouda	7
	DESSERT	Mousse au chocolat	1-3-6	Tarte aux pommes	1-3-7	Yaourt à boire	1-7	Crème caramel / vanille / chocolat	1-7-8	Moelleux au chocolat	1-3-8
		Compote de pommes				Fruit				Banane	
<b>DINER</b>	ENTREE	Rillettes de thon	4-7	Avocat	7	Terrine d'avocat au crabe	2	Soupe de poissons croûtons et ail			
	PLAT PROTIDIQUE	Œufs brouillés à la tomate	3	Steak haché au poivre vert		Saucisse de volaille		Lamelles d'encornet	4		
	GARNITURE	Pommes de terre sarladaises		Spaghetti	1-7	Pommes de terre sautées		Semoule	1		
						Haricots verts		Légumes			
	LAITAGE	Fromage	7	Fruit		Faisselle au miel	7	Comté	7		
DESSERT	Brownies maison aux pépites de chocolat	1-8	Crème caramel maison	1-7-8	Fruits		Panna cotta et myrtilles	7-3			

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