



## MENU DE LA SEMAINE 14 DU 03 AVRIL AU 07 AVRIL 2023

		LUNDI 03 AVRIL	Allerg.	MARDI 04 AVRIL	Allerg.	MERCREDI 05 AVRIL	Allerg.	JEUDI 06 AVRIL	Allerg.	VENREDI 07 AVRIL	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	Toasts martiniquais	1-4	Citrons farcis		Carottes râpées	10	Salade de Choux fleur	10	Tomates persillées	10
		Feuilleté au fromage	1-3-7	Pamplemousse		Salade de choux chinois/Maïs	10	Salade de céleri / poivrons	10	Salade chinoise	10-6
		Salade verte	10	Poireaux à la vinaigrette	10	Salade de PDT/Harengs	10-4	Avocat	10	Concombre à la crème	7-10
				Radis		Salade de pâtes / Surimi	10-1-4	Salade mexicaine	10	Fonds d'artichaut	10
	PLAT PROTIDIQUE	Steak (onglet de bœuf) ou Escalope de poulet		Sauté de veau à la provençale ou Poisson à la bordelaise	4	Lasagnes au bœuf ou Lasagnes végétariennes	1-7 1-7	Dos de cabillaud sauce blanche ou Galettes végétales	4	Tajine marocaine d'agneau	
		GARNITURE	Frites	Riz créole						Semoule-raisons	1
	LAITAGE	Haricots beurre		Epinards ou salade verte	/10	Salade verte	10	Salade frisée	10	Poêlée asiatique	
		Emmental	7	Yaourt nature	7	Yaourt bio à la vanille	7	Brie	7	Saint Nectaire	7
	DESSERT	Demi-chèvre	7					Mimolette	7	Saint Paulin	7
		Petits suisses aromatisés	7	Kiwis		Ile flottante	3-7	Beignet fraise/ choco	1-3	Salade de quartiers d'orange /	
		Fruit		Banane		Fruit				/cannelle et fleur d'oranger	
	<b>DINER</b>	ENTREE	Endives au Roquefort	10-7	Carottes cuites au cumin	10	Taboulé oriental	1	Frisée aux lardons	10	
		PLAT PROTIDIQUE	Jambon grillé		Sauté d'agneau aux pruneaux		Steak de poisson	4	Bœuf mode		
		GARNITURE	Pâtes au beurre	1-7	Blé andalou	1	Riz pilaf		Semoule	1	
			Courgettes à l'ail						Poêlée méridionale		
		LAITAGE	Cantal	7	Emmental	7	Petits suisses	7	Yaourt nature	7	
DESSERT		Entremets à la vanille	7-8	Salade de fruits		Cake aux abricots	1-3-7	Clémentines			

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 ; Cuités/Légumes verts/Fruits cuits ; Féculents/Légumes secs ; Charcuterie/Préparations pâtisseries ; Garnitures frites/Produits reconstitués ; Viandes/Voies/Poissons/Œufs ; Fromages/Laitages ; Desserts sucrés/Pâtisseries.

L'Adjoint Gestionnaire,

Le Proviseur,

E. DOUSSET

A. LEGRAS