

MENU DE LA SEMAINE 22 DU 27 AU 31 MAI 2024

		LUNDI 27 MAI	Allerg.	MARDI 28 MAI	Allerg.	MERCREDI 29 MAI	Allerg.	JEUDI 30 MAI	Allerg.	VENDREDI 31 MAI	Allerg.
1 oc	LIQUIDE	CAFÉ/CACAO/THÉ	Ħ	CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ	İ	CAFÉ/CACAO/THÉ	T
一里		LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7
		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	ļ	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
13	SOLIDE	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1
一世		CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	VIENNOISERIES	17
ETIT-DEJEUNER		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	1
PET		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
		PROTIS								FRUITS	
	ENTREE	SALADE DE BLÉ AUX POIVRONS	1	TABOULÉ	1	SALADE DE RIZ AU THON	1-4	SALADE PIÉMONTAISE	10-3	SALADE DE PÂTES/SAUCISSES	1
		ENDIVES AUX NOIX	8	CHOU BLANC		TOMATES		CONCOMBRES		CAROTTES	
		BETTERAVE		MAÏS/ RAISINS SECS		SALADE MEXICAINE		CHAMPIGNONS À LA GRECQUE		SARDINES	4
~		SALADE VERTE	H	SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE PIÉMONTAISE VÉGÉTALE		SALADE DE PÂTES/MAÏS/MOZZARELLA	10
車	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ D'AGNEAU AUX ABRICOTS SECS		ESCALOPE DE POULET SAUCE NORMANDE	7	SAUTÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE	12	SAUCISSE DE VOLAILLE		RÔTI DE PORC À LA MOUTARDE	
15		ΟU	\vdash	OU		ου		ου		ΟU	7
DEJEUNER		FILET DE COLIN SAUCE VIERGE	4	DAHL DE LENTILLES À LA TOMATE		CUISSE DE POULET		POISSON MEUNIÈRE	4	PANÉ FROMAGÉ	
	GARNITURE	CÉRÉALES GOURMANDES	1	RIZ	1	POMMES DE TERRE GRENAILLE		PENNE	1	BLÉ ANDALOU	1
		JULIENNE DE LÉGUMES		BROCOLIS		ENDIVES BRAISÉES		CHOUX FLEUR CURRY		PIPERADE	
	LAITAGE	YAOURT AROMATISÉ	7	CANTAL AOP*	7	EMMENTAL/BRIE	7	YAOURT BIO*	7	FAISSELLE	7
	DESSERT	ET POMME BIO*		ET FRUITS		СОМРОТЕ		ET TARTELETTE POMME RHUBARBE	1	PUDDING	3-7
	ENTREE	ROSETTE/CORNICHON		MÂCHE AUX OIGNONS FRITS		RADIS		AVOCAT MAYONNAISE	10-3	_	
	PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE VEAU		SAUCISSE DE TOULOUSE		CARBONARA DE DINDE	7	POISSON SAUCE NAPOLITAINE	4	Bon	
田田	GARNITURE	POMMES DE TERRE VAPEUR		CAROTTES		TAGLIATELLES	1	RIZ		Appetit.)	
DINER		POIREAUX	1	LENTILLES		COURGETTES GRILLÉES		TOMATES PROVENÇALES	1		
	LAITAGE	CANTAL	7	YAOURT NATURE	7	EDAM	7	MOUSSE CHOCOLAT	7] Y	
	DESSERT	LIÉGEOIS	7	CHOUX CHANTILLY/CHOCOLAT	7	PETITS-SUISSES AROMATISÉS	7	KIWI		ı	

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 = Suifile; 13 = Lupin; 14 = Molusques La vinaigrette contient de la moutarde (10) et les entrées avec de la mayonnaise contiennent de la moutarde et de l'œuf (10-3)



* Fruits, légumes, produits laitiers subventionnés par l'aide de l'Union Européenne à destination des écoles

L'Adjoint Gestionnaire,

E. DOUSSET

Le Proviseur,

A. LEGRAS