

MENU DE LA SEMAINE 23 DU 3 AU 7 JUN 2024

		LUNDI 3 JUIN	Allerg.	MARDI 4 JUIN	Allerg.	MERCREDI 5 JUIN	Allerg.	JEUDI 6 JUIN	Allerg.	VENDREDI 7 JUIN	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	CÉRÉALES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
	FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		
DEJEUNER	ENTREE	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	1-4	SALADE DE POIS CHICHES		TABOULÉ		SALADE DE RIZ/DINDE	1	SALADE DE POMMES DE TERRE/THON	4
		CAROTTES		CHOU CHINOIS		CÉLERI	9	SALADE DE RIZ/POIVRONS	1	CONCOMBRE	
		POUSSES DE SOJA/MAÏS	6	MACÉDOINE		ASPERGES		TOMATES		RADIS	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		BETTERAVES		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	GRATIN DE THON SAUCE PROVENÇALE OU PAUPIETTE DE VOLAILLE	4	CUISSÉ DE POULET OU SAUTÉ DE BŒUF		DOS DE COLIN SAUCE ESTRAGON OU CHILI VÉGÉTAL	4-7	STEAK HACHÉ SAUCE ÉCHALOTE OU SAUTÉ DE DINDE CURRY/COCO		BOULETTES DE POULET OU MERGUEZ	
		GARNITURE	COURGETTES		FARFALLES	1	RIZ		LENTILLES		SEMOULE
	POMMES DE TERRE VAPEUR			BRUNOISE DE LÉGUMES		TOMATES PROVENÇALES		HARICOTS VERTS		LÉGUMES COUSCOUS	
	LAITAGE	CAMEMBERT BIO*	7	YAOURT BIO*	7	CHÈVRE	7	FROMAGE AOP*	7	YAOURT AROMATISÉ	7
	DESSERT	ET DANETTE AU CHOCOLAT OU VANILLE		ET CLAFOUTIS AUX CERISES	7	ILE FLOTTANTE		ET SALADE DE FRUITS		FRUITS	
	DINER	ENTREE	PAMPLEMOUSSE		ŒUFS MAYONNAISE	3-10	COLESLAW	10	MAÏS GRILLÉ 		
PLAT PROTIDIQUE		SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS		POISSON (LIEU)	4	BOLOGNAISE		BURGER/BURGER VÉGÉTAL			
GARNITURE		COQUILLETES	1	RIZ	1	CROZETS	1	POTATOES			
		BROCOLIS		FONDUE DE POIREAUX		CAROTTES		SALADE VERTE			
LAITAGE		YAOURT NATURE	7	KIRI	7	COMPOTE		COOKIES/CHEESECAKE	1-7		
DESSERT		BANANE		BROWNIE	1	GLACE	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 = Sulfites ; 13 = Lupin ; 14 = Mollusques

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 Provisseur,

A. LEGRAS