

MENU DE LA SEMAINE 24 DU 10 AU 14 JUN 2024

		LUNDI 10 JUN	Allerg.	MARDI 11 JUN	Allerg.	MERCREDI 12 JUN	Allerg.	JEUDI 13 JUN	Allerg.	VENDREDI 14 JUN	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	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		
DEJEUNER	ENTREE	SALADE DE RIZ AU THON	1-3-4-10	SALADE DE POMMES DE TERRE/SURIMI	1-3-4-10	SALADE DE PÂTES/POULET	1-3-10	SALADE DE BLÉ/CHORIZO	1-3-10	TABOULÉ	
		SALADE DE RIZ AUX POIVRONS		SALADE DE POMMES DE TERRE/SAUCISSES	1-3-10	SALADE DE PÂTES/OLIVES	1	SALADE DE BLÉ/MIMOLETTE	1-7	ŒUFS DURS	3
		MACÉDOINE		CAROTTES		ENDIVES		CHOU CHINOIS		CONCOMBRE	
		TOMATES		RADIS		BETTERAVES		MELON		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	STEAK HACHE OU BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS	1	ÉMINCÉ DE BŒUF OU FILET DE HOKI	4	CERVELAS OBERNOIS OU OMELETTE AUX HERBES	3	SAUTÉ DE DINDE COLOMBO OU MERGUEZ		BROCHETTE DE DINDE MARINÉE OU COLIN À LA BORDELAISE	4
		GARNITURE	POMMES DE TERRE RONDELLES	1	COQUILLETES	1	BLÉ	1	CÉRÉALES ASIATIQUES	1	RIZ
	BLETTES À LA TOMATE			COURGETTES		CAROTTES		CHOU-FLEUR		PETITS POIS/OIGNONS	
	LAITAGE	FROMAGE AOP*	7	YAOURT NATURE BIO*	7	SAINT NECTAIRE/EMMENTAL	7	FROMAGE AOP*	7	PETITS-SUISSES NATURE	7
	DESSERT	ET COMPOTE		ET MILLEFEUILLE	7	RIZ AU LAIT AU CARAMEL	7	ET POMME		TARTE FINE AUX ABRICOTS	7
	DINER	ENTREE	MOUSSE DE CANARD		ASPERGES MIMOSA	3	RILLETES DE COLIN MAISON		TOMATES AU THON	4	
PLAT PROTIDIQUE		SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES		QUENELLES NATURE	1-7	CORDON BLEU		BRUSCHETTA AU FROMAGE			
GARNITURE		RIZ	1	GNOCCHI	1	PURÉE		SALADE			
		POIVRONS GRILLÉS		RATATOUILLE		HARICOTS VERTS					
LAITAGE		YAOURT NATURE	7	CAMEMBERT	7	FAISSELLE	7	BRIE	7		
DESSERT	ÉCLAIR VANILLE	7	SALADE DE FRUITS		NECTARINE		GAUFRE				

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 Proviseur,

A. LEGRAS