

MENU DE LA SEMAINE 25 DU 17 AU 21 JUIN 2024

		LUNDI 17 juin	Allerg.	MARDI 18 juin	Allerg.	MERCREDI 19 juin	Allerg.	JEUDI 20 juin	Allerg.	VENDREDI 21 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	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 POMMES DE TERRE/HARENGS	1-3-10-7	SALADE DE PÂTES/CHORIZO	1-10-3	SALADE MEXICAINE		TABOULÉ		SALADE DE RIZ/CREVETTES CURRY	1-3-7-10
		CONCOMBRE		SALADE DE PÂTES/FROMAGE	1-7-3-10	CHOU ROUGE		PAMPLEMOUSSE		TOMATES BASILIC	
		ENDIVES AUX NOIX		CAROTTES		SAUCISSON À L'AIL		HARICOTS VERTS		TAGLIATELLES DE COURGETTES	
		SALADE VERTE		OEUFS DURS	3	SALADE VERTE		SALADE VERTE		ŒUFS DURS	3
	PLAT PROTIDIQUE	RÔTI DE PORC OU GRATIN DE PÂTES AUX LÉGUMES	11 4	SAUTÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS OU BOULETTES DE BŒUF SAUCE POIVRE	12 12	SAUTÉ DE PORC AUX OIGNONS OU POISSON MEUNIÈRE		DOS DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE OU ESCALOPE DE DINDE	4-12	HACHIS PARMENTIER OU BRANDADE DE COLIN	7-1 7-1-4
		GARNITURE	BOULGOUR	1	POMMES DE TERRE RONDES	1	PÂTES	1	RIZ	1	SALADE
	DUO DE CAROTTES			HARICOTS BEURRE		PIPERADE		ÉPINARDS			
	LAITAGE	YAOURT NATURE BIO*	7	FROMAGE AOP*	7	BRIE	7	YAOURT NATURE BIO*	7	FROMAGE BLANC	7
	DESSERT	ET GAUFRE AU CHOCOLAT		ET FLAN COCO	7	LIÉGOIS		ET GATEAU AU YAOURT	7	GLACE	7
	DINER	ENTREE	TOMATES MOZZARELLA		CHOU BLANC		PATÉ DE CAMPAGNE/CORNICHONS		CONCOMBRES/FÉTA	7	
PLAT PROTIDIQUE		RÔTI DE BŒUF		ROUGAIL SAUCISSES	10	POISSON NAPOLITAIN	4-11	LASAGNES VÉGÉTALES	1		
GARNITURE		POMMES DE TERRE AU FOUR		LENTILLES		RIZ	1	SALADE VERTE			
		FÈVES		CAROTTES		AUBERGINES					
LAITAGE		EMMENTAL	7	YAOURT AROMATISÉ	7	COMTÉ	7	FLAMBY	7		
DESSERT		POMME		CRÈME RENVERSÉE	7	BABA À LA CRÈME PATISSIÈRE	7	PÊCHE BLANCHE			

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