

MENU DE LA SEMAINE 26 DU 24 AU 28 JUIN 2024

		LUNDI 24 JUIN	Allerg.	MARDI 25 JUIN	Allerg.	MERCREDI 26 JUIN	Allerg.	JEUDI 27 JUIN	Allerg.	VENDREDI 28 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	AVOCATS/SURIMI	3-10	TABOULÉ	1	TOMATES	10	CAROTTES RAPÉES	10	PÂTÉ DE CAMPAGNE	
		CARPACCIO DE CHAMPIGNONS	3-10	CONCOMBRES	10	PIÉMONTAISE	1-3-10	SALADE DE LENTILLES	10	CÉLERI	9-3-10
		SALADE DE TOMATES/THON	4-10	SALADE NIÇOISE	4-10	ASPERGES		MAQUEREAUX MOUTARDE	4-10	ŒUFS DURS	3-10
		SALADE DE TOMATES		SALADE NIÇOISE SANS THON		PIÉMONTAISE SANS JAMBON		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE		COLOMBO DE POULET AUX ANANAS	7	BRANDADE DE MORUE	1-4-7	CUISSE DE POULET ESTRAGON		LASAGNES SAUCE BOLOGNAISE	1-7
	GARNITURE	SEMOULE	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	SALADE VERTE		RIZ	1	LASAGNES SAUCE VÉGÉTALE	1-7
		GRATIN D'EPINARD	7	CHOU FLEUR	7		HARICOTS BEURRE	7			
	LAITAGE	YAOURT NATURE BIO*	7	BRIE	7	CHÈVRE BÛCHE	7	CANTAL AOP*	7	MILLE-FEUILLE	7-3-1
	DESSERT	ET CRÈME BRÛLÉE	3-7	ET FRUITS BIO*		ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL	3-7	ET SEMOULE AU LAIT	1-7	POMME	
	DINER	ENTREE	BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS	1-7	CAKE FROID À LA FÊTA	1-3-7	CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES	7-3	MELON		
PLAT PROTIDIQUE		ENDIVES AU JAMBON	7	SAUTÉ DE PORC		BŒUF BOURGUIGNON		COLIN AU CURRY	4-7		
GARNITURE		GNOCCHIS	1-3	COQUILLETES	1-7	PURÉE	7	BLÉ PROVENÇAL	1-7		
		PIPERADE		TOMATES PROVENÇALES		COURGETTES	CÔTES DE BLETTES				
LAITAGE		PETITS SUISSES	7	EMMENTAL	7	PYRÉNÉEN	7	EDAM	7		
DESSERT		FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT		FLAN PATISSIER	3-7-1	CRÈME CATALANE AUX SPÉCULOOS	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 Proviseur,

A. LEGRAS

