

MENU DE LA SEMAINE 26 DU 24 AU 28 JUIN 2024

F	LUMPI 24 ILUM	Allera	MARDI 25 IIIIN	Allera.	MERCREDI 26 JUIN	Allerg.	JEUDI 27 JUIN	Allerg.	VENDREDI 28 JUIN	Allerg.
		Allergi					CAFÉ/CACAO/THÉ		CAFÉ/CACAO/THÉ	
LIQUIDE		7		7	LAIT	7	LAIT	7	LAIT	7
LIQUIDE					JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
		1		1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1	PAIN/PAIN SPÉCIAL	1
-				1	CÉRÉALES	1	CÉRÉALES	1	VIENNOISERIE	17
				_	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	CÉRÉALES	1
SOLIDE		-			FRUIT		FRUIT		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
-	PROIT								FRUIT	
	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
ENTREE	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
	SEMOULE	1	POMMES DE TERRE VAPEUR	7	- SALADE VERTE		RIZ	1 LA	LASAGNES SAUCE VÉGÉTALE	1-7
GARNITURE	GRATIN D'FPINARD	7	CHOU FLEUR	7			HARICOTS BEURRE			
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 CARAMEL	3-7	ET SEMOULE AU LAIT	1-7	POMME	
ENTREE	BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS	1-7	CAKE FROID À LA FÉTA	1-3-7	CLAFOUTIS AUX TOMATES CERISES	7-3	MELON		Born	
PLAT	ENDIVES AU JAMBON	7	SAUTÉ DE PORC		BŒUF BOURGUIGNON		COLIN AU CURRY	4-7	Appetit	
PRUTIDIQUE	GNOCCHIS	1-3	COQUILLETTES	1-7	PURÉE	7	BLÉ PROVENÇAL	1-7		
GARNITURE			TOMATES PROVENCALES	1 1	COURGETTES		CÔTES DE BLETTES		Ψ.	
LAITAGE		7		7	PYRÉNÉEN	7	EDAM	7	1	
DESSERT	FRUITS		MOUSSE AU CHOCOLAT		FLAN PATISSIER	3-7-1	CRÈME CATALANE AUX SPÉCULOOS	7		
	PROTIDIQUE GARNITURE LAITAGE DESSERT ENTREE PLAT PROTIDIQUE GARNITURE LAITAGE	SOLIDE SOLIDE PAIN/PAIN SPÉCIAL CÉRÉALES BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT AVOCATS/SURIMI CARPACCIO DE CHAMPIGNONS SALADE DE TOMATES/THON SALADE DE TOMATES PLAT PROTIDIQUE GARNITURE GARNITURE LAITAGE PUBLITES DE BŒUF SAUCE TOMATE SEMOULE GRATIN D'EPINARD YAOURT NATURE BIO* ENTREE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS PLAT PROTIDIQUE GARNITURE GRATIN D'EPINARD YAOURT NATURE BIO* ENTREE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS PLAT PROTIDIQUE GARNITURE GRANITURE PIPERADE LAITAGE PETITS SUISSES	LIQUIDE LIQUIDE LAIT JUS DE FRUITS PAIN/PAIN SPÉCIAL CÉRÉALES 1 BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT AVOCATS/SURIMI CARPACCIO DE CHAMPIGNONS SALADE DE TOMATES PLAT PROTIDIQUE GARNITURE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATIN D'EPINARD 7 LAITAGE PLAT PROTIDIQUE SEMOULE GRATIN D'EPINARD 7 DESSERT ET CRÈME BRÛLÉE 3-7 ENTREE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS 1-7 PROTIDIQUE GARNITURE GARNITURE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS 1-7 PROTIDIQUE GARNITURE GRATIN D'EPINARD 7 DESSERT ET CRÈME BRÛLÉE 3-7 ENTREE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS 1-7 PROTIDIQUE GARNITURE GROCCHIS PIPERADE LAITAGE PETITS SUISSES 7	LIQUIDE LAIT JUS DE FRUITS PAIN/PAIN SPÉCIAL CÉRÉALES PAURE BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT AVOCATS/SURIMI PAIN/PAIN SPÉCIAL CARPACCIO DE CHAMPIGNONS SALADE DE TOMATES PAIN/PAIN SPÉCIAL CARPACCIO DE CHAMPIGNONS SALADE DE TOMATES SALADE DE TOMATES PLAT PROTIDIQUE GARNITURE GARNITURE LAITAGE BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE LAITAGE PLAT PROTIDIQUE GRATIN D'EPINARD TOMATES BOULET BOULET AUX ANANAS ANANAS TOMATES BRIE ET CRÈME BRÛLÉE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS 1-7 CAKE FROID À LA FÉTA PROTIDIQUE GARNITURE GRATITURE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS COQUILLETTES TOMATES PROVENÇALES LAITAGE PLAT PROTIDIQUE GRANITURE BOUCHÉE À LA REINE AUX CHAMPIGNONS TOMATES PROVENÇALES TOMATES PROVENÇALES TOMATES PROVENÇALES TOMATES PROVENÇALES	CAFE/CACAO/THÉ	LIQUIDE CAFÉ/CACAO/THÉ LAIT TO LAIT JUS DE FRUITS PAIN/PAIN SPÉCIAL CÉRÉALES 1 CÉRÉALES 1 CÉRÉALES 1 CÉRÉALES 1 CÉRÉALES BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUIT AVOCATS/SURIMI SALADE DE TOMATES SALADE DE TOMATES SALADE DE TOMATES BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE GRATIN D'EPINARD TO BRIE TOMATES PAIN/PAIN SPÉCIAL TOMATES 1 CÉRÉALES 1 COMMETURE MEUTOMATIE FRUIT FRUIT FRUIT FRUIT FRUIT FRUIT FRUIT FRUIT CARPACCIO DE CHAMPIGNONS 3-10 CONCOMBRES 10 PIÉMONTAISE SANS JAMBON PIÉMONTAISE POMMES DE TERRE VAPEUR POMMES DE TERRE VAPEUR POMMES DE TERRE VAPEUR POMMES DE TERRE VAPEUR PIÈMONTAISE COLOMBRES 1 CARPACCIO DE CHAMPIGNOS PIÉMONTAISE PIÉM	CAFÉ/CACAO/THÉ	CAPE/CACAO/THÉ TAIT TAIT	CAFÉ/CACAO/THÉ	CAFE/CACAO/THE

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,

stionnaire, Le Proviseur,

E. DOUSSET ,

A. LEGRAS