

MENU DE LA SEMAINE 42 DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

| | | LUNDI 14 OCTOBRE | Allerg. | MARDI 15 OCTOBRE | Allerg. | MERCREDI 16 OCTOBRE | Allerg. | JEUDI 17 OCTOBRE | Allerg. | VENREDI 18 OCTOBRE | 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 | VIENNOISERIES | 1 |
| | | BEURRE/CONFITURE/MIEL | 7 | BEURRE/CONFITURE/MIEL | 7 | BEURRE/CONFITURE/MIEL | 7 | BEURRE/CONFITURE/MIEL | 7 | CÉRÉALES | 7 |
| | FRUITS | | FRUITS | | FRUITS | | FRUITS | | BEURRE/CONFITURE/MIEL FRUITS | | |
| DEJEUNER | ENTREE | | | SALADE DE RIZ/THON | | SALADE DE POMMES DE TERRES/LARDONS | | SALADES DE PÂTES AU PESTO | | SALADE DE BLÉ / CHORIZO | |
| | | TABOULÉ | 1 | SALADE DE RIZ / POIVRONS | 1.3 | SALADE DE POMMES DE TERRE / MIMOLETTE | 1.3 | SALADE DE PÂTES/ POULET/OLIVES | 1.3 | SALADE DE BLÉ / HARENG | 1.3.4 |
| | | TOMATES | | CONCOMBRES | | CÉLERI | 3-9-10 | CHOUX FLEURS | | CAROTTES | |
| | | SALADE MEXICAINE | | MACÉDOINE | | ENDIVES | | BETTERAVES | | PÂTÉ DE CAMPAGNE | |
| | | SALADE VERTE | | SALADE VERTE | | SALADE VERTE | | SALADE VERTE | | SALADE VERTE | |
| | PLAT PROTIDIQUE | PAUPIETTE DE VOLAILLE OU DOS DE COLIN | 12.4 | CUISSE DE POULET OU BLANQUETTE DE HARICOTS BLANC | 7 | BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE | 12 | SAUTÉ DE PORC OU CORDON BLEU | 12 | SAUCISSE FUMÉE OU SAUMON SAUCE OSEILLE | 4 |
| | GARNITURE | RIZ | 1 | POMMES DE TERRE | 1 | PÂTES FARFALLE | 1 | BLÉ | 1 | LENTILLES AUX OIGNONS | 1 |
| | | FONDUE DE POIREAUX | | HARICOTS VERTS | | POËLÉE DU SOLEIL | | CAROTTES | | BROCOLIS | |
| | LAITAGE | YAOURT NATURE | 7 | SAINT NECTAIRE AOP* | 7 | FAISSELLE | 7 | YAOURT NATURE BIO* | 7 | CAMEMBERT OU EDAM | 7 |
| | DESSERT | PARIS BREST | 7 | ET LIEGEOIS | 7 | COOKIE MAISON | | ET MOUSSE AU CHOCOLAT | 7 | ET FRUITS FRAIS BIO * | |
| DINER | ENTREE | TERRINE DE CAMPAGNE / CORNICHONS | 3.1.10 | SALADE VERTE /NOIX/ FROMAGE DE BREBIS | 3.7 | CHOUX ROUGE | | POTAGE DE POTIMARRON |  |  | |
| | PLAT PROTIDIQUE | SPAGHETTI BOLOGNAISE | 1 | SAUTÉ DE POULET COLOMBO | 4 | TOMATE FARCIE |  | PALETTE DE PORC À LA DIABLE | 10 | | |
| | GARNITURE | CAROTTES | | POIS CHICHES | 1 | RIZ | 1 | GRATIN DAUPHINOIS | 1 | | |
| | | | JULIENNE DE LÉGUMES | | POËLÉE DE CHAMPIGNONS | | CERCUEIL D'AUBERGINES | | | | |
| | LAITAGE | BRIE | 7 | YAOURT NATURE | 7 | FROMAGE BLANC | 7 | BLEU D'AUVERGNE | 7 | | |
| | DESSERT | ILE FLOTTANTE | 7 | MUFFIN AUX RAISINS | | POMME | | L'ŒIL D'HALLOWEEN | 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 = Sulfite ; 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

Le Secrétaire Général,


E. DOUSSET

Le Provisieur,


A. LEGRAS