

MENU DE LA SEMAINE 49 DU 2 DÉCEMBRE AU 6 DÉCEMBRE 2024

		LUNDI 2 decembre	Allerg.	MARDI 3 decembre	Allerg.	MERCREDI 4 decembre	Allerg.	JEUDI 5 decembre	Allerg.	VENDREDI 6 decembre	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	CÉRÉALES	1
		BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7
	FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		
DEJEUNER	ENTREE	TABOULÉ AU CHORIZO	1	SALADE DE POMMES DE TERRE / HARENG	1/4	SALADE DE PÂTES À LA GRECQUE	1/7	SALADE NIÇOISE	1	SALADE DE BLÉ AU THON	1/
		TABOULÉ	2	SALADE DE POMMES DE TERRE / DINDE	1/3/10	SALADE DE PÂTES AU POULET	1	SALADE DE RIZ / JAMBON / PETITS LÉGUMES	1	SALADE DE BLÉ À L'ESPAGNOL	1
		ŒUFS DURS MAYO	3/10	CAROTTES RÂPÉES À LA CORIANDRE		SALADE DE CONCOMBRE / FETA	7	CÉLERI		SARDINE À L'HUILE	4
		CÉLERI		CHOU VERT		MACÉDOINE		SALADE DE LENTILLES		SALADE DE MAÏS / SOJA	
		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU DE DINDE OU FILET DE LIEU À LA CRÈME DE POIREAUX	7/4	CUISSE DE CANETTE AUX ÉPICES OU FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	4/10	PILONS DE POULET GRILLÉS		ROUGAIL DE MERGUEZ (ÉPICÉ) OU POISSON BÉARNAISE	4	JAMBON GRILLÉ OU POTIRON GRILLÉ	
	GARNITURE	POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL		FARFALLE	1	RISOTO AUX CHAMPIGNONS	7	HARICOTS PLATS SAUCE TOMATE		GRATIN DE COURGETTES AU CURRY	7
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	FROMAGE AOP*	7	CŒUR DE CÉLERI		BLÉ ANDALOU	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE	
	DESSERT	ET FLAMBY VANILLE	7	BEIGNETS AU CHOCOLAT		CRÈME AUX ŒUFS MAISON	7	FRUITS BIO*	7	FROMAGE BLANC	1
										FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	1
	DINER	ENTREE	CONCOMBRE AUX FINES HERBES		TERRINE DE CAMPAGNE		SALADE DE MÂCHE / BETTERAVES		TERRINE DE LÉGUMES MAISON	3	
		PLAT PROTIDIQUE	CUISSE DE POULET AU CITRON		JOUE DE PORC		ÉMINCÉ DE VOLAILLE		SAUMON GRILLÉ		
		GARNITURE	CÉRÉALES GOURMANDES	1	GNOCCHIS À LA CRÈME	1	COQUILLETES		POMMES DE TERRE AU FOUR	1	
			POÊLÉE DE LÉGUMES		DUO DE CAROTTES		FONDUE DE POIREAUX		POÊLÉE DE CHAMPIGNONS		
LAITAGE		EMMENTAL	7	FAISSELLE AU MIEL	7	TOME BLANCHE	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT		SEMOULE AU LAIT	7	POIRE		MOUSSE AU CHOCOLAT	7	BANANE			

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 Proviseur,

A. LEGRAS