

## MENU DE LA SEMAINE 50 DU 9 DÉCEMBRE AU 13 DÉCEMBRE 2024

		LUNDI 9 decembre	Allerg.	MARDI 10 decembre	Allerg.	MERCREDI 11 decembre	Allerg.	JEUDI 12 decembre	Allerg.	vendredi 13 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	FEUILLETÉ DUBARRY	7/3	SALADE DE PÂTES / JAMBON	1	SALADE DE RIZ / THON / MAÏS	1/4	SALADE DE BOULGOUR / CONCOMBRES / CITRON	1	TABOULÉ MAROCAIN	
			7/3	SALADE DE PÂTES / FROMAGE	7/1	SALADE DE RIZ / AVOCATS / ŒUFS / OLIVES	1/3	TABOULÉ LIBANAIS	1	SALADE / ŒUFS DURS / OLIVES	3
		FEUILLETÉ SAUCISSE		SALADE DE GÉSIER / MAÏS		CHAMPIGNONS LA CRÈME	7	AVOCAT MAYO	10/3	CÉLÉRI RÉMOULADE	10/3
				SALADE DE HARICOTS BLANCS		CAROTTES À LA MAROCAINE		COLESLAW		MAQUEREAUX	
	POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		
	PLAT PROTIDIQUE	PARMENTIER DE VOLAILLE OU PARMENTIER DE LÉGUMES	7	POULET GRILLÉ OU POISSON NAPOLITAINE	4	STEAK HÂCHÉ SAUCE POIVRE		FILET DE COLIN CRUMBLE DE CORN FLAKES OU LASAGNES VÉGÉTALES	4	CHOUCROUTE OU CHOUCROUTE DE LA MER	4
	GARNITURE	SALADE VERTE		ENDIVES BRAISÉES		ÉPINARDS À LA CRÈME	7	RATATOUILLE		POMMES DE TERRE SAUTÉES	
			RIZ AU CURRY		BOULGOUR		PENNE				
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	LIVAROT AOP*	7	YAOURT NATURE	7	ST PAULIN	7	PETIT SUISSE	7
	DESSERT	CLÉMENTINES		POIRE AU CHOCOLAT MAISON		RIZ AU CHOCOLAT MAISON	7	ET FRUITS BIO*		COMPOTE POMME POIRE	
DINER	ENTREE	LENTILLES AUX LARDONS		POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE DE MÂCHE / ŒUFS DURS		ENDIVES AUX NOIX			
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE POULET AUX OLIVES		ESCALOPE DE DINDE		RÔTI DE PORC AUX HERBES		SAUTÉ DE DINDE À L'INDIENNE			
	GARNITURE	GNOCCHIS	1	GRATIN DE POMMES DE TERRE	7	COQUILLETES		RIZ			
		DUO DE COURGETTES		HARICOTS VERTS À L'AIL		PIPERADE		PETITS POIS			
	LAITAGE	YAOURT NATURE	7	COMTÉ	7	FROMAGE BLANC		GOUDA	7		
DESSERT	BABA À LA CRÈME	7	MOUSSE CHOCOLAT / CHANTILLY	7	SALADE DE FRUITS		TAPIOCA AU LAIT DE COCO MAISON	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 Proviseur,

A. LEGRAS