


## MENU DE LA SEMAINE 4 DU 20 AU 24 JANVIER

		LUNDI 20 JANVIER	Allerg.	MARDI 21 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 22 JANVIER	Allerg.	JEUDI 23 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 24 JANVIER	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 HARICOTS BLANCS / LARDONS		SALADE DE RIZ / SURIMI	1/4	TABOULÉ AU POULET	1	SALADE BLÉ / MIMOLETTE	1/7	SALADE DE PÂTES / MOZZARELLA	1/7
		SALADE DE HARICOTS BLANCS ÉPICÉS		SALADES DE RIZ / PETITS LÉGUMES	1	TABOULÉ	1	SALADE BLÉ / THON	1/4	SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES	1
		RADIS		CAROTTES RÂPÉES		PAMPLEMOUSSE		CÉLERI		TERRINE DE LAPIN	
		MACÉDOINE	10	RADIS		BETTERAVES		SALADE DE MÂCHE / CROÛTONS		ŒUF DUR	3
		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	BLANQUETTE DE VEAU OU BLANQUETTE DE LA MER	7/12	TAJINE DE POULET AUX OLIVES OU DOS DE SAUMON	4	BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE		CASSOULET VIANDE OU VÉGÉTAL		ESCALOPE DE DINDE SAUCE ROQUEFORT OU GRATIN DE COURGES AU FROMAGE	7
	GARNITURE	CAROTTES	1	LÉGUMES TAJINE		HARICOTS VERTS		HARICOTS BLANCS		CHOU ROMANESCO	
		RIZ		SEMOULE	1	POMMES DE TERRE FORESTINES	1	POMMES DE TERRE		GNOCCHIS	1
	LAITAGE	YAOURT BIO*		COMTÉ AOP*	7	YAOURT BIO*	7	MIMOLETTE	7	YAOURT SUCRÉ	7
	DESSERT	ET TARTE AUX POMMES	7/3	ET DANETTE VANILLE	7/3	ET CRÈME RENVERSÉE	7	ET FRUITS BIO*		MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	
DINER	ENTREE	AVOCAT MAYO	3/10	CHOU ROUGE		MACÉDOINE	10/3	SALADE DE LENTILLES / LARDONS			
	PLAT PROTIDIQUE	ESCALOPE DE POULET		GRATIN DE THON À LA PROVENÇALE	4	POISSON MEUNIÈRE	10/3/4	ÉMINCÉ DE VOLAILLE			
	GARNITURE	HARICOTS PLATS		RATATOUILLE	1	BROCOLIS	1	CHOU FRISÉ	1		
		PURÉE DE POMMES DE TERRE		PÂTES		RIZ		BOULGOUR			
	LAITAGE	FROMAGE	7	PETIT SUISSE	7	FROMAGE	7	YAOURT SUCRÉ	7		
	DESSERT	YAOURT AUX FRUITS	3/7	BANANE	7	MOUSSE AU CHOCOLAT		BEIGNET AUX POMMES	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