

MENU DE LA SEMAINE 5 DU 27 AU 31 JANVIER

		LUNDI 27 JANVIER	Allerg.	MARDI 28 JANVIER	Allerg.	MERCREDI 29 JANVIER	Allerg.	JEUDI 30 JANVIER	Allerg.	VENDREDI 31 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
	SOLIDE	JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS		JUS DE FRUITS	
		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		FRUITS		BEURRE/CONFITURE/MIEL	
DEJEUNER	ENTREE	TABOULÉ	1	SALADE PÂTES / THON	1/4	MENU ASIATIQUE		SALADE BLÉ / CHORIZO	1	SALADE POMMES DE TERRE / HARENG	1/4
		TABOULÉ AUX CREVETTES	1/14	SALADE PÂTES / MIMOLETTE	1	SAMOUSSA DE LÉGUMES		SALADE BLÉ / FOURME D'AMBERT	1/7	SALADE STRASBOURGEOISE	1
		CHOU VERT		CAROTTES RÂPÉES		NEM AU POULET		ENDIVES		HARICOTS VERTS	
		BETTERAVES		POIREAUX VINAIGRETTE		SALADE VERTE		POIS CHICHEAU CURRY		MACÉDOINE	3/10
		POTAGE		POTAGE				POTAGE		POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	CORDON BLEU OU DOS DE COLIN SAUCE VIN BLANC	4	ALOUETTE DE BŒUF OU PANÉ FROMAGÉ	7	PORC AU CARAMEL	6	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA OU OMELETTE	3	STEAK HACHÉ DE BŒUF SAUCE POIVRE OU FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC	4
	GARNITURE	CAROTTES	1	RIZ	1	POËLÉE DE LÉGUMES CHINOIS		POMMES DE TERRE		BOULGOUR	1
		PÂTES		BROCOLIS		RIZ CANTONNAIS	3	CHAMPIGNONS		POIREAUX	
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	BRIE	7	FROMAGE BLANC	7	CANTAL AOP*	7	YAOURT NATURE	7
	DESSERT	ET TARTE BOURDALOUE AUX POIRES	7/3/8	ET POIRE BIO*		VERRINE DE LITCHI		ET CRÈME CATALANE	7	FONDANT CHOCOLAT MAISON	7
DINER	ENTREE	ROULADE DE VOLAILLE AUX OLIVES		SALADE QUINOA / FETA	7/1	QUICHE AU FROMAGE	7/3	CHAMPIGNONS AIL ET FINES HERBES			
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	7	ÉMINCÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS		LASAGNES OU LASAGNES VÉGÉTALES	1/7	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE PORTO			
	GARNITURE	SEMOULE	1	GRATIN DE POMMES DE TERRE	7	SALADE VERTE	1/7	BLÉ	1		
		PIPERADE		CHOU FLEUR				HARICOTS BEURRE			
	LAITAGE	MIMOLETTE	7	YAOURT NATURE	7	SAINT PAULAIN	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT	BANANE		BROWNIE	7	CRÈME CARAMEL		SALADE DE FRUITS				

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 = Molusques

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