

MENU DE LA SEMAINE 11 DU 10 MARS AU 14 MARS

		LUNDI 10 MARS	Allerg.	MARDI 11 MARS	Allerg.	MERCREDI 12 MARS	Allerg.	JEUDI 13 MARS	Allerg.	VENDREDI 14 MARS	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	TABOULÉ	1	SALADE DE PÂTES AU CHORIZO	1	SALADE DE RIZ AU JAMBON	4	SALADE DE LENTILLES AUX ŒUFS DURS		SALADE POMMES DE TERRE / HARENG	1/4
		TABOULÉ AUX CREVETTES	1/4	SALADE DE PÂTES AUX LÉGUMES	1	PAVÉ AU POIVRE		SALADE LENTILLES / CAROTTES		SALADE POMMES DE TERRE / MAÏS / POIVRONS	
		CÉLERI	9	ENDIVES		SALADE DE MÂCHE AUX NOIX	9	CHOU CHINOIS		FENOUIL	
		BETTERAVES		MACÉDOINE				RADIS		POIREAUX	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE				SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	BOLOGNAISE OU CARBONARA DE COLIN	7/4	POISSON MEUNIÈRE OU CROUSTILLANT AU CHEDDAR	4/3/10	BRUSCHETTA AU FROMAGE	7	PALETTE DE PORC À LA PROVENÇALE OU OMELETTE AUX HERBES	3	SAUTÉ DE POULET AUX PETITS LÉGUMES OU FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC	4
	GARNITURE	HARICOTS BEURRE BIO	1	DUO BROCOLIS / CHOUX FLEURS		SALADE VERTE		RATATOUILLE	9	ÉPINARDS	
		COQUILLETES		RIZ					PURÉE	7	BOULGOUR
	LAITAGE	CAMEMBERT AOP*	7	YAOURT NATURE	7	YAOURT NATURE	7	YAOURT BIO*	7	FROMAGE MIMOLETTE	7
	DESSERT	ET YAOURT AUX FRUITS	7/3	ET POMME BIO*		MOUSSE AU CHOCOLAT	7	TRIO DE MINI BEIGNETS	7	MARBRÉ MAISON	7/3
DINER	ENTREE	CAROTTES RÂPÉES	3/10	ŒUF DUR MAYO		CHOU ROUGE		POMELOS			
	PLAT PROTIDIQUE	PILONS DE POULET AUX ÉPICES		DOS DE COLIN SAUCE TOMATE	4	SAUTÉ DE BŒUF		ROUGAIL SAUCISSE			
	GARNITURE	POÊLÉE INDIENNE AU CURRY		JULIENNE DE LÉGUMES	9	HARICOTS VERTS BIO	1	POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS			
		POMMES DE TERRE		GNOCCHI		FARFALLE		RIZ			
	LAITAGE	TOMME BLANCHE	7	YAOURT NATURE	7	FROMAGE DE CHÈVRE	7	YAOURT NATURE	7		
	DESSERT	COMPOTE		GAUFRE DE LIÈGE		LIÉGEOIS CARAMEL	7	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 = 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