

MENU DE LA SEMAINE 12 DU 17 MARS AU 21 MARS

		LUNDI 17 MARS	Allerg.	MARDI 18 MARS	Allerg.	MERCREDI 19 MARS	Allerg.	JEUDI 20 MARS	Allerg.	VENDREDI 21 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	SALADE LENTILLES / CRUDITÉS		TABOULÉ	1	WRAP AU THON SALADE	4	SALADE RIZ / CRUDITÉS	1	COLESLAW	
		SALADE DE POIS CHICHES AU CURRY ET LAIT DE COCO	7	TABOULÉ AU POULET	1	SALADE PÂTES / CRUDITÉS	1	SALADE RIZ / CREVETTES	1	MUSEAU DE PORC	
		CHOU CHINOIS		CAROTTES RÂPÉES		CÉLERI	9	CHAMPIGNONS		CHOU ROUGE	
		BETTERAVES		CHOU CHINOIS	1	MACÉDOINE	10/3	RILLETES DE COLIN	4/3/10	ENDIVES	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	SAUTÉ DE PORC COLOMBO OU FILET DE COLIN SAUCE TOMATE	4/7/12	BOULETTE DE BŒUF SAUCE TOMATE OU GALETTE VÉGÉTALE MAISON	3	POULET BASQUAISE		CÔTE DE PORC SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE OU FILET DE LIEU	10 4	BURGER	1/7
	GARNITURE	HARICOTS PLATS		POËLÉE CAMPAGNARDE		PIPERADE MAISON		DUO DE HARICOTS BIO		WEDGES POTATOES	
		POMMES DE TERRE		FARFALLE	1	RIZ	1	SEMOULE	1		
	LAITAGE	FROMAGE EDAM	7	YAOURT BIO*	7	YAOURT LOCAL	7	ST NECTAIRE AOP*	7	YAOURT LOCAL	7
	DESSERT	ET ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ	7/3	ET POMME BIO*		CRÈME BRÛLÉE	7	MOELLEUX AUX POMMES MAISON	7/3	COMPOTE	
DINER	ENTREE	RADIS		ENDIVES	8	QUICHE AU FROMAGE MAISON	7/3	ASPERGES	3		
	PLAT PROTIDIQUE	POISSON MEUNIÈRE	4	RÔTI DE VEAU		PALETTE À LA DIABLE	10	LASAGNES AU BŒUF OU LASAGNES AUX LÉGUMES	7		
	GARNITURE	RIZ	1	PURÉE DE POMMES DE TERRE		BOULGOUR	1	SALADE VERTE	7		
		GRATIN DE BROCOLIS		CAROTTES		BRUNOISE DE LÉGUMES					
	LAITAGE	FROMAGE BÛCHE DU PILAT	7	YAOURT	7	FROMAGE	7	YAOURT	7		
	DESSERT	YAOURT LIÉGEOIS	7	GÂTEAU DE SEMOULE MAISON	7	COOKIES MAISON	3	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)

UN TABLEAU JOURNALIER DÉTAILLÉ DES ALLERGÈNES EST AFFICHÉ DANS LE SELF

* 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