

MENU DE LA SEMAINE 13 DU 24 MARS AU 28 MARS

		LUNDI 24 MARS	Allerg.	MARDI 25 MARS	Allerg.	MERCREDI 26 MARS	Allerg.	JEUDI 27 MARS	Allerg.	VENDREDI 28 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	
	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	SALADE POMMES DE TERRE / HARENG	4	FEUILLETÉ AU FROMAGE	7/3	TABOULÉ	1	SALADE PÂTES / SURIMI	4/1	SALADE DE RIZ AU THON	4/1	
		SALADE POMMES DE TERRE / ŒUFS / CORNICHONS	3	QUICHE AUX LARDONS MAISON	7/3	CAROTTES RÂPÉES		MACÉDOINE		SALADE DE RIZ CRÉOLE ANANAS JAMBON	1	
		RADIS				POMELOS		CÉLERI		PANAIS ET RAISINS SECS		
		ENDIVES						BETTERAVES		ENDIVES		
		SALADE VERTE		SALADE VERTE				SALADE VERTE		SALADE VERTE		
	PLAT PROTIDIQUE	GOULASH DE VOLAILLE OU FILET DE COLIN	4	RÔTI DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS OU GALETTE DE CÉRÉALES AUX LÉGUMES	1/7/12	LASAGNES SAUMON ÉPINARDS	7/4	TOMATE FARCIE OU GRATIN DE LA MER	7/4	STEAK HACHÉ DE BŒUF OU TORTILLA	3	
	GARNITURE	PIPERADE		SALSIFIS TOMATÉS	7	SALADE VERTE		POIREAUX BIO	7	POÊLÉE MARAÎCHÈRE		
		GNOCCHIS	1	CÉRÉALES GOURMANDES				RIZ		Frites		
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	BRIE	7	FROMAGE BLANC	7	CANTAL AOP*	7	YAOURT	7	
	DESSERT	KIWI BIO*		FLAMBY	7	CRUMBLE AUX POMMES MAISON		CRÈME CHOCOLAT OU VANILLE	7	CHUNKY BROWNIE	7	
	DINER	ENTREE	CHOU BLANC		POIREAUX VINAIGRETTE		ŒUF DUR MAYO	3	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE			
		PLAT PROTIDIQUE	BOLOGNAISE DE BŒUF		SAUCISSE DE TOULOUSE		CARBONADE DE BŒUF		PIZZA AU FROMAGE	7		
GARNITURE		CAROTTES BIO	1	POÊLÉE HIVERNALE	1	PETITS POIS		SALADE VERTE				
		PENNE		RIZ		POMMES DE TERRE						
LAITAGE		TOMME BLANCHE	7	YAOURT	7	FROMAGE ST PAULAIN	7	YAOURT	7			
DESSERT	SALADE DE FRUITS		PANNA COTTA COULIS DE FRAMBOISE	7	LIÉGEOIS POMMES/FRAISES	7	SPONGE CAKE AU THÉ MATCHA	3/7				

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