

## MENU DE LA SEMAINE 8 DU 17 AU 21 FEVRIER 2025

		LUNDI 17 FEVRIER	Allerg.	MARDI 18 FEVRIER	Allerg.	MERCREDI 19 FEVRIER	Allerg.	JEUDI 20 FEVRIER	Allerg.	VENDREDI 21 FEVRIER	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 RIZ / THON	1/3/7/ 4/10	SALADE DE HARICOTS BLANCS		SALADE POMMES DE TERRE / HARENG		TABOULÉ		SALADE DE PÂTES / SURIMI	4/1
		SALADE DE RIZ / LÉGUMES		SALADE LENTILLES / ŒUFS DURS		SALADE POMMES DE TERRE / SAUCISSE		TABOULÉ AUX CREVETTES	4	SALADE DE PÂTES AU PESTO	1
		MACÉDOINE		BETTERAVES		ŒUF DUR		SAUCISSON SEC		HARICOTS VERTS	
		ENDIVES		CHOU CHINOIS		CAROTTES		CHOU BLANC		CÉLERI	9
		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE		POTAGE	
	PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE FUMÉE OU FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	4	ESCALOPE DE DINDE OU OMELETTE AUX CHAMPIGNONS	3	CARBONARA DE SAUMON	7/4	SAUTÉ DE BŒUF À L'ESTRAGON OU DOS DE COLIN SAUCE VIN BLANC	4/12	CHILI VÉGÉTAL OU CHILI CON CARNE	
	GARNITURE	CAROTTES BIO*		ÉPINARDS À LA CRÈME	7	PIPERADE		CHOUX FLEURS		RIZ	
		LENTILLES		POMMES DE TERRE		GNOCCHIS		COQUILLETES	1		
	LAITAGE	YAOURT BIO*	7	GOUDA	7	YAOURT NATURE	7	COMTÉ AOP*	7	YAOURT BIO*	7
	DESSERT	ET TARTE BOURDALOUE AUX POIRES	7/3	ET POMME BIO*		ENTREMET VANILLE	7	ET YAOURT AROMATISÉ	7	MUFFIN AU CHOCOLAT MAISON	7/3
DINER	ENTREE	BETTERAVES		POMELOS		SURIMI MAYO	3/10	AVOCAT MAYO	7/3/10		
	PLAT PROTIDIQUE	FILET DE COLIN MEUNIÈRE	4	VOL AU VENT DE POULET AUX CHAMPIGNONS	7	TORTELLINI DE BŒUF SAUCE TOMATE		STEACK HACHÉ DE BŒUF			
	GARNITURE	BRUNOISE DE LÉGUMES	1	POÊLÉE CHAMPÊTRE		RATATOUILLE	9	HARICOTS BEURRE			
		BOULGOUR		RIZ				PURÉE DE POMMES DE TERRE			
	LAITAGE	MIMOLETTE	7	YAOURT NATURE	7	EDAM	7	YAOURT NATURE	7		
DESSERT	CRÈME CATALANE	7	BEIGNET FRAMBOISE	7	FLAMBI	7	CAKE AUX POMMES MAISON	1/3			

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 = Suffite ; 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 Proviséur,

A. LEGRAS