

MENU DE LA SEMAINE 16 DU 14 AVRIL AU 18 AVRIL

MENU CREOLE

		LUNDI 14 AVRIL	Allerg.	MARDI 15 AVRIL	Allerg.	MERCREDI 16 AVRIL	Allerg.	JEUDI 17 AVRIL	Allerg.	VENDREDI 18 AVRIL	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	CÉRÉALES	1
	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	BEURRE/CONFITURE/MIEL	7	
	FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		FRUITS		
DEJEUNER	ENTREE	TABOULÉ MENTHE		SALADE DE QUINOA AU THON		SALADE DE RIZ AU POULET		SALADE POMMES DE TERRE / HARENG		SALADE PÂTES / MOZZARELLA	
		TABOULÉ CHORIZO		HARICOTS BLANCS PERSILLÉS		SALADE DE RIZ CRÉOLE		SALADE POMMES DE TERRE / MIMOLETTE		SALADE PÂTES / SURIMI	
		TOMATES		MACÉDOINE		BETTERAVES		ASPERGES		HARICOTS VERTS	
		CHOU CHINOIS		CÉLERI		CAROTTES		CHOU BLANC		ENDIVES	
		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE	
	PLAT PROTIDIQUE	CARBONADE DE BŒUF OU FILET DE LIEU CRUMBLE CITRON THYM		DOS DE COLIN SAUCE TOMATE OU GALETTE VÉGÉTALE MAISON		RÔTI DE PORC SAUCE MOUTARDE		TORTELLINI AU BŒUF OU TORTELLINI RICOTA ÉPINARDS		ESCALOPE DE POULET AUX ÉPICES OU POISSON MEUNIÈRE	
	GARNITURE	PÂTES		RIZ		POMMES DE TERRE				CÉRÉALES GOURMANDES	
		CAROTTES BIO		ÉPINARDS		HARICOTS VERTS		BRUNOISE DE LÉGUMES		POÊLÉE MÉDITERRANÉENNE	
	LAITAGE	YAOURT BIO*		GOUDA		YAOURT		COMTÉ AOP*		YAOURT	
	DESSERT	ET KIWI BIO*		MUFFIN		GÂTEAU DE SEMOULE		COMPOTE		CLÔCHE DE PÂQUES	
DINER	ENTREE	AVOCAT		ASPERGES		TOMATE MOZARELLA		SALADE DE MÂCHE/ FETA/ OLIVE			
	PLAT PROTIDIQUE	SAUCISSE DE TOULOUSE		STEACK DE BŒUF		EMINCÉ DE VOLAILLE AUX FRUIT SECS		SAUTÉ DE CREVETTES LAIT DE COCO CURRY			
	GARNITURE	POMMES DE TERRE		PÂTES		GNOCHIS		RIZ			
		CHOU FLEUR		PIPERADE		POÊLÉE WOK		COURGES			
	LAITAGE	FROMAGE VIEUX PANÉ		YAOURT		MIMOLETTE		YAOURT			
DESSERT	TARTE AUX POMMES		BANANE		MONT BLANC CHOCOLAT SPECULOS		ANANAS CARAMELISÉ				

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