



Semaine du 14 octobre 2024 au 18 octobre 2024

DEJEUNER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 14		Mardi 15		Mercredi 16		Jeudi 17		Vendredi 18	
Entrées	<ul style="list-style-type: none"> * Pastèque * * Saucisse sèche * * Endives au bleu 	1+3+7+12 12 7+10+12	<ul style="list-style-type: none"> * Fonds d'artichaut et mayonnaise * Lentilles vinaigrette * Pâté en crouste 	3+10+12 10+12 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Carottes râpées * * Betteraves/œufs et mâche * * P.D.T. et oeufs 	10+12 3+10 +12 3+10+12	<ul style="list-style-type: none"> * Concombres vinaigrette * * Friand fromage * Pomelos rose 	10+12 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * Quiche lorraine * Moules marinières * * Flamenkuche 	1+3+7+ 14 1+3+7
Plats du jour	<ul style="list-style-type: none"> * Sauté de porc à la moutarde * Riz pilaf * Duo de carottes 	10	<ul style="list-style-type: none"> * Steak haché sauce forestière * Country patatoes * Haricots verts 	7	<ul style="list-style-type: none"> * * Nugget's de blé * * Epinards à la crème 	1+3 7	<ul style="list-style-type: none"> * Hoki aux crevettes * Semoule au beurre * Gratin de chou fleur 	1+2+4+7 1+7 7	<ul style="list-style-type: none"> * Paupiette de veau sauce moutarde * Spaghetti beurre * Endives persillées 	10+7 1+7
Produits laitier	* Fromage	7	* Fromage blanc sucré	7	* Yaourt fermier	 7	* Petits suisses	7	* Crème de roquefort	7
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> * * Flan chocolat * Raisin blanc * * Chausson pommes 	3+7 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * mille feuille * * Panna cotta * Poire 	1+3+7 7	<ul style="list-style-type: none"> * Prune * * Flan vanille * * Mousse chocolat et biscuits 	3+7 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Ile flottante * Poire * * Flan pâtissier 	3+7 1+3+7	<ul style="list-style-type: none"> * * Ananas sirop * Pomme * * Paris Brest 	 1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 14 Octobre au 18 Octobre 2024

SOUPER

* produits laitiers
 * protéines
 * féculents
 * légumes et fruits
 * corps gras
 * sucres

	Lundi 14		Mardi 15		Mercredi 16		Jeudi 17	
Entrée	* * Soupe de vermicelles à la crème	1+7	* Pizza	1+3	* * Tomate à la féta	7+10+12	* Carottes râpées au citron	
Plat principal	* Nems et samoussa * * Gratin de courgettes	7	* Saucisse grillée * Petits pois carottes		* Cuisse de poulet au curry * * Poêlée Lyonnaise		* Poisson meunière citron * Riz basmati	4+7
Laitage	* Fromage de chèvre	7	* Fromage blanc	7	* Yaourt nature	7	* Camembert	7
Dessert	* Ananas frais		* * Pomme cuite à la confiture		* * Forêt noire à la crème anglaise	1+3+7	* * Tarte normande	1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL

TOUTES NOS VIANDES ET CHARCUTERIES SONT D'ORIGINE FRANCAISE

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER