




Semaine du 04 novembre 2024 au 08 novembre 2024

**DEJEUNER**

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

	Lundi 04		Mardi 05		Mercredi 06		Jeudi 07		Vendredi 08	
Entrées	● Taboulé ● Carottes râpées ● Endives aux noix	1+10+12 10+12 8+10+12	● Lentilles en salade ● Betteraves/maïs ● Feuilleté fromage	10+12 10+12 1+3+7	● Salade frisée ● Radis/beurre ● Pizza	10+12 7 1+3+7	● Riz composée ● Quiche lorraine ● Gaspacho légumes	10+12 1+3+7+ 12 7	● Saucisse sèche ● Avocat mayo ● Pois chiches	12 3+10+12 10+12
Plats du jour	● Escalope de volaille sauce forestière ● Coquillettes beure ● Courgettes sautées	7 1+7	● Risotto légumes ● Champignons sautés		● Colin meunière ● Pomme vapeur ● Fenouil	4+7	● Rôti de porc ● Epinards béchamel ● Endives persillées	1+7	● Escalope viennoise ● Frites ● Haricots verts	1+3
Produits laitier	● Fromage fermier	 7	● Yaourt bio	 7	● Fromage blanc	7	● Fromage	7	● Yaourt	7
Desserts	● Flan chocolat ● Banane ● Tropicane	3+7 1+3+7	● Flan pâtissier ● Raisin blanc ● Poire chocolat	1+3+7	● Pomme ● Flan vanille ● Tarte	 3+7 1+3+7	● Glace ● Kiwi ● Beignet chocolat	1+3+7 1+3+7	● Ananas ● Flamby ● Mille feuille	3+7 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 04 Novembre au 08 Novembre 2024*

## *SOUPER*

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

	Lundi 04		Mardi 05		Mercredi 06		Jeudi 07	
<b>Entrée</b>	<span style="color: red;">*</span> <span style="color: yellow;">*</span> <span style="color: blue;">*</span> Jambon cru/beurre	7+12	<span style="color: green;">*</span> Salade verte aux gésiers	10+12	<span style="color: orange;">*</span> <span style="color: green;">*</span> Potage du cultivateur		<span style="color: yellow;">*</span> Croque Monsieur	1+3+7 +12
<b>Plat principal</b>	<span style="color: red;">*</span> Poisson pané citron  <span style="color: blue;">*</span> <span style="color: orange;">*</span> Purée maison	1+3+4  7	<span style="color: red;">*</span> Steak haché sauce roquefort  <span style="color: green;">*</span> Tagliatelles	7	<span style="color: red;">*</span> <span style="color: yellow;">*</span> Cordon bleu  <span style="color: orange;">*</span> Lentilles	1+3+7+12 	<span style="color: red;">*</span> Boeuf mode  <span style="color: orange;">*</span> Semoule	1
<b>Laitage</b>	<span style="color: blue;">*</span> Yaourt	7	<span style="color: blue;">*</span> Fromage fermier	 7	<span style="color: blue;">*</span> Fromage blanc	7	<span style="color: blue;">*</span> Petits suisses	7
<b>Dessert</b>	<span style="color: green;">*</span> Poire		<span style="color: purple;">*</span> <span style="color: blue;">*</span> Ile flottante	3+7	<span style="color: purple;">*</span> <span style="color: green;">*</span> Cocktail de fruits		<span style="color: green;">*</span> Pomme bio	



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