




Semaine du 11 Mars 2024 au 15 Mars 2024

DEJEUNER

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

	Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
Entrées	● ● Thon mayonnaise ● Pâté en croûte ● Salade verte	3+4+10 +12 1+3+12 10+12	● Salade de riz camarguaise ● ● Endives au bleu ● Pomelos au sucre	10+12 7+10+12	● Gaspacho de betteraves ● Maquereau ketchup ● Carottes râpées	7+12 4 10+12	● Taboulé citron ● ● Pizza fromage ● ● Jambon blanc/beurre	1+10+12 1+3+7 7+12	● ● Terrine de sanglier ● Moule marinière ● ● Saucisse sèche	12 14+7 12
Plats du jour	● Boulette de bœuf au jus ● Lentilles cuisinées ● Champignons persillé	1+3+7  7	● Picoussel ● Macaroni sauce tomate maison ● Endives braisées	1+3+7	● Saucisse grillée ● ● Gratin dauphinois ● Fenouil ail et persil	7	● Bœuf bourguignon ● Semoule/beurre ● Chou fleur braisé	1+7+12 1+7	● Dos de colin sauce meunière ● Haricots blancs ● Fondue de poireaux	1+4+7 7+10
Produits laitier	● Yaourt aux fruits	7	● Camembert	7	● Fromage fermier	 7	● mini babybel	7	● Fromage blanc	7
Desserts	● Kiwi ● ● Tarte citron ● Flan choco/biscuits	1+3+7 1+3+7	● Ananas ● ● Cocktail de fruits ● ● Crème anglaise	1+3+7 3+7	● Pomme ● Tiramisu ● ● Yaourt à la confiture	 1+3+7 7	● ● Cône vanille ● Mandarine ● ● Beignet chocolat	1+3+7 1+3+7	● ● Mille feuille ● Poire ● ● Compote de pommes	1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL - LES MENUS VEGETARIENS SONT REALISES SELON LES PRESCRIPTIONS DE LA LOI EGALIM DU 30/10/2018

Le Proviseur,

L'adjointe gestionnaire,


Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER

Semaine du 11 Mars au 15 Mars 2024

SOUPER

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

	Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14	
Entrée	* * * Croque Monsieur	1+3+7 +12	* * Potage du cultivateur		* Salade verte aux croutons	1+10+12	* Avocat créole	2+3+ 10+12
Plat principal	* Paupiette de veau sauce forestière * * Purée maison	7 7	* Coq au vin * Riz pilaf	12	* Poisson pané/citron * Haricots verts à l'ail	1+3+4	* Roti de bœuf sauce moutarde ou roquefort * * Frites	7+10
Laitage	* Fromage	7	* Yaourt aux fruits	 7	* Cantal	7	* Fromage blanc	7
Dessert	* Orange		* * Poire chocolat		* * Paris Brest		* * Tropézienne	1+3+7



Bio



Agrilocal

Produits SIQO

1 à 14 Allergènes

LES MENUS RESPECTENT LE PLAN ALIMENTAIRE REGIONAL - LES MENUS VEGETARIENS SONT REALISES SELON LES PRESCRIPTIONS DE LA LOI EGALIM DU 30/10/2018

Le Proviseur,

Nicolas MIALON

L'adjointe gestionnaire,

Isabelle GAUTHIER