




Semaine du 10 juin 2024 au 14 juin 2024

DEJEUNER

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

	Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13		Vendredi 14	
Entrées	●● Thon mayo ● Pâté en croûte ● Salade verte	3+4+10+12 1+3+7+12 10+12	● Salade de riz ●● Endives au bleu ● Pomelos au sucre	10+12 7+10+12	● Gaspacho betteraves ● Maquereau Ketchup ● Carottes râpées	7 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 7+14 12
Plats du jour	● Dos de colin sauce meunière ● Lentilles cuisinées ● Champignons persillés	1+4+7	● Macaronis sauce tomate maison ● Endives braisées	1	● Saucisse grillée ●● Gratin dauphinois ● Fenouil ail et persil	7	● Bœuf bourguignon ● Semoule au beurre ● Chou fleur braisé	1+7+12 1+7 7	● Boulette de bœuf au jus ●● Frites ● Haricots verts à l'ail	1+3+7
Produits laitier	● Roulé nature	7	●● Yaourt nature sucré	7	● Fromage fermier	 7	● mini babybel	7	●● Fromage blanc sucré	 7
Desserts	● Kiwi ●● Flan choco/biscuit ●● Tarte citron	1+3+7 1+3+7	● Ananas ●● Cocktail de fruits ●● Crème anglaise	3+7	● Pomme ●● Tiramisu ●● Yaourt à la confiture	 3+7 7	●● Beignet chocolat ● Mandarine ●● Cône vanille	1+3+7 1+3+7	●● Compote pomme ● Poire ●● Mille feuille	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 10 juin au 14 juin 2024

SOUPER

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

	Lundi 10		Mardi 11		Mercredi 12		Jeudi 13	
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 * Fondue de poireaux 1+3+4 7		* * Pates carbonara 1+3+7 +12	
Laitage	* Fromage 7		* * Yaourt aux fruits 7		* Cantal 7		* * Fromage blanc sucré 7	
Dessert	* Orange		* * Poire au chocolat		* * Paris Brest 1+3+7		* * 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,

L'adjointe gestionnaire,

Nicolas MIALON

Isabelle GAUTHIER