

MENUS DE LA SEMAINE DU 4 AU 8 JANVIER 2021

Lundi		Code Allergènes	MENU CONSEILLE
Entrée	ou	Betteraves rouges	Betteraves rouges Steak haché - Sauce au poivre Frites Trio de légumes - Brocolis Petit suisse Compote - Gâteaux
		Crudités de saison	
Plat	ou	Steak haché - Sauce au poivre	
Accompagnement		Frites	
		Trio de légumes - Brocolis	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Compote - Gâteaux	
		Fruit frais de saison	
Mardi			
Entrée	ou	Pamplemousse	Pamplemousse Haut de cuisse de poulet Jambalaya Haricots verts à la provençale Fromage Fruit frais de saison
		Crudités de saison	
Plat	ou	Haut de cuisse de poulet	
Accompagnement		Jambalaya	
		Haricots verts à la provençale	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Flan Caramel	
		Fruit frais de saison	
Mercredi			
Entrée	ou	Crudités de saison	Crudités de saison Ravioli - Emmental Salade verte Fromage Coupe de poire
Plat	ou	Ravioli - Emmental	
Accompagnement		Salade verte	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Coupe de poire	
		Fruit frais de saison	
Jeudi			
Entrée	ou	Salade Jurassienne	Crudités de saison Filet de merlu - Sauce aux herbes Pommes vapeur Poêlée de légumes Fromage Fruit frais de saison
		Crudités de saison	
Plat	ou	Filet de merlu - Sauce aux herbes	
Accompagnement		Pommes vapeur	
		Poêlée de légumes	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Galette des Rois	
		Fruit frais de saison	
Vendredi			
Entrée	ou	Salade strasbourgeoise	Salade strasbourgeoise Boule de bœuf à l'alsacienne Spätzle Carottes à la crème Yaourt Ananas au sirop
		Crudités de saison	
Plat	ou	Boule de bœuf à l'alsacienne	
Accompagnement		Spätzle	
		Carottes à la crème	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Ananas au sirop	
		Fruit frais de saison	

N°1 : Céréales : Blé, Seigle, Orge, Avoine ou leurs souches hybridées. N°2 : Crustacés. N°3 : Œufs. N°4 : Poissons.

N°5 : Arachides. N°6 : Soja. N°7 : Lait (y compris le lactose). N°8 : Fruits à coque : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de cajou, Noix de pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de macadamia ou du Queensland. N°9 : Céleri. N°10 : Moutarde.

N°11 : Graines de sésame. N°12 : Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

N°13 : Lupin. N°14 : Mollusques.

Le Gestionnaire Adjoint,

Salvatore RUSSO



Le Proviseur

André DANIC

