

## MENUS DE LA SEMAINE DU 11 AU 15 JANVIER 2021

Lundi		Code Allergènes	MENU CONSEILLE	
Entrée	ou	Artichaut à l'espagnole	<b>Crudités de saison</b>  <b>Escalope de porc au jus</b>  <b>Petits pois - carottes à la paysanne</b> <b>Chou-fleur</b> <b>Petit suisse</b>  <b>Fromage blanc fruité</b>	
		Crudités de saison		
Plat	ou	Escalope de porc au jus		
Accompagnement		Petits pois - carottes à la paysanne		
		Chou-fleur		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Fromage blanc fruité		
		Fruit frais de saison		
Mardi				
Entrée	ou	Salade niçoise		<b>Crudités de saison</b>  <b>Bœuf mitonné au chaudron</b>  <b>Blé à la savernoise</b> <b>Céleri braisé</b> <b>Fromage</b>  <b>Fruit frais de saison</b>
		Crudités de saison		
Plat	ou	Bœuf mitonné au chaudron		
Accompagnement		Blé à la savernoise		
		Céleri braisé		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Beignet		
		Fruit frais de saison		
Mercredi				
Entrée	ou	Salade d'avocat et kiwi	<b>Salade d'avocat et kiwi</b>  <b>Saucisse à griller de volaille</b>  <b>Pommes rissolées</b> <b>Salade verte</b> <b>Yaourt</b> <b>Gratin de mangue</b>	
		Crudités de saison		
Plat	ou	Saucisse à griller de volaille		
Accompagnement		Pommes rissolées		
		Salade verte		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Gratin de mangue		
		Fruit frais de saison		
Jeudi				
Entrée	ou	Sardine-Maquereaux		<b>Sardine-Maquereaux</b>  <b>Palet végétarien - Sauce tomate</b>  <b>Riz</b> <b>Macédoine de légumes</b> <b>Fromage</b>  <b>Yaourt fruité</b>
		Crudités de saison		
Plat	ou	Blanquette de veau à l'ancienne		
		Palet végétarien - Sauce tomate		
Accompagnement		Riz		
		Macédoine de légumes		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Yaourt fruité		
		Fruit frais de saison		
Vendredi				
Entrée	ou	Chayottes en vinaigrette	<b>Crudités de saison</b>  <b>Filet de flétan océane</b>  <b>Gratin dauphinois</b> <b>Chou rouge</b> <b>Fromage</b>  <b>Compote</b>	
		Crudités de saison		
Plat	ou	Filet de flétan océane		
Accompagnement		Gratin dauphinois		
		Chou rouge		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Compote		
		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