

MENUS DE LA SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS 2021

Lundi		Code Allergènes	MENU CONSEILLE
Entrée	ou	Pamplemousse	Crudités de saison Kefta d'agneau - Merguez Mêlée de haricots du magreb Fromage Yaourt gourmand
		Crudités de saison	
Plat	ou	Kefta d'agneau - Merguez	
Accompagnement		Semoule couscous	
		Mêlée de haricots du magreb	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Yaourt gourmand	
		Fruit frais de saison	
Mardi			
Entrée	ou	Cuidités	Cuidités Echine salée - Sauce raifort Pommes rissolées Yaourt Fruit frais de saison
		Crudités de saison	
Plat	ou	Echine salée - Sauce raifort	
Accompagnement		Pommes rissolées	
		Chou frisé braisé	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Fruit frais de saison	
Mercredi			
Entrée	ou	Gado-gado - Sauce cacahuète	Crudités de saison Canard Rendang Pousses de bambou balinais Fromage Flan aux litchis
		Crudités de saison	
Plat	ou	Canard Rendang	
Accompagnement		Riz basmati	
		Pousses de bambou balinais	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Flan aux litchis	
		Fruit frais de saison	
Jeudi			
Entrée	ou	Asperges mimosa	Asperges mimosa Palet végétarien Caponata d'aubergine (Végétarien) Fromage Fruit frais de saison
		Crudités de saison	
Plat	ou	Ravioli italienne "Maison"	
		Palet végétarien	
Accompagnement		Salade verte	
		Caponata d'aubergine (Végétarien)	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Eclair	
		Fruit frais de saison	
Vendredi			
Entrée	ou	Salade du goupil au fromage	Salade du goupil au fromage Omelette garnie Chou romanesco Petit suisse Fruit frais de saison
		Crudités de saison	
Plat	ou	Omelette garnie	
Accompagnement		Pâtes - Sauce tomate	
		Chou romanesco	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Glace	
		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 : 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