

MENUS DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 MARS 2021

Lundi		Code Allergènes	MENU CONSEILLE
Entrée	ou	Pâté garni	1-3-7-8
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12
Plat	ou	Veau à la Zingara	1-7-9-12
Accompagnement		Blé à la calabraise	1-7
		Ratatouille	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Crème dessert	7-8
		Fruit frais de saison	
Mardi			
Entrée	ou	Asperges - Sauce blanche	7-12
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12
Plat	ou	Pavé de saumon à l'alsacienne	1-2-4-7-9-12
Accompagnement		Pâtes	1-3-7
		Fricassée de chou-rave	1-7-9
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Fruit frais de saison	
Mercredi			
Entrée	ou	Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12
Plat	ou	Kassler	1-9-10-12
		Galette végétale	1
Accompagnement		Pommes sautées	5-7
		Endive braisée au cumin	7-9
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Glace	3-5-7-8
		Fruit frais de saison	
Jeudi			
Entrée	ou	Champignons de Joshua	7
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12
Plat	ou	Chili mexicain	1-6-7-9-10-12
Accompagnement		Quinoa mode Quechua	7-9
		Maïs aux carottes	7-9
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Brownie	1-3-7-8
		Fruit frais de saison	
Vendredi			
Entrée	ou	Baguette flammkûche	1-3-5-7
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12
Plat	ou	Saucisse de volaille grillée	3-7
Accompagnement		Purée	7
		Epinards lyonnais	7-9
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage	
Dessert	ou	Salade de fruits	
		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 DANIG

