

MENUS DE LA SEMAINE DU 29 MARS AU 2 AVRIL 2021

		Lundi	Code Allergènes	MENU CONSEILLE
Entrée	ou	Macédoine Crevettes-Surimi	2-3-4-9-10-12-14	Crudités de saison Foie en fricassée Méli-mélo de céréales à la brignolaise Trio de légumes au brocolis Fromage Crème dessert
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Cuisse de poulet à la crème	1-3-7-8-9-10	
		Foie en fricassée	1-3-7-9-12	
Accompagnement		Méli-mélo de céréales à la brignolaise		
		Trio de légumes au brocolis		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Crème dessert	7-8	
		Fruit frais de saison		
Mardi				
Entrée	ou	Maïs à la fermière	9-10-12	Crudités de saison Blanquette de veau vaudoise Carottes persillées Yaourt Fruit frais de saison
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Blanquette de veau vaudoise	1-5-6-7-9-12	
Accompagnement		Spätzles	1-3-7	
		Carottes persillées		
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Fruit frais de saison		
Mercredi				
Entrée	ou	Carottes marocaines (Végan)		Crudités de saison Lasagnes aux légumes (Végan) Salade verte Panna cotta à la noix de coco (Végan)
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Lasagnes aux légumes (Végan)	1-7	
Accompagnement		Salade verte	10-12	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Panna cotta à la noix de coco (Végan)	6	
		Fruit frais de saison		
Jeudi				
Entrée	ou	Pamplemousse		Crudités de saison Palette à la diable Haricots verts Petit suisse Salade de fruits exotiques
		Crudités de saison	1-3-6-8-9-10-11-12	
Plat	ou	Palette à la diable	1-9-10-12	
		Omelette	3	
Accompagnement		Frites	5	
		Haricots verts	7-8	
Laitage		Lait ou yaourt ou fromage		
Dessert	ou	Salade de fruits exotiques		
		Fruit frais de saison		
Vendredi				
Entrée	ou			
Plat	ou			
Accompagnement				
Laitage				
Dessert	ou			



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

