



MENU

Du 9 au 13 Septembre 2024

	P'tit Déj*	Déjeuner	Dîner
Lundi		Pastèque / Petits pois en salade / Iceberg Boulettes de bœuf provençales / Encornet pané / Boulgour / Poêlée bretonne Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Beignet aux framboises	Salade d'agrumes Rougail saucisse / Riz Fromage Fruit / Fromage blanc aux fruits
Mardi	Pain Beurre Confiture	Taboulé / Mousse de foie / Concombre à la crème Roti de dinde sauce normande / Filet de lieu dieppoise / Topinambour / Gratin de pommes de terre-potiron Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Ile flottante	Pomelo Bolognaise / Penne Fromage Fruit / Gâteau chocolat
Mercredi	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait	Betteraves vinaigrette / Carottes râpées / Friand au fromage Omelette au fromage / Cuisse de poulet rôtie / Pommes de terre rôties / Petits pois Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Tarte aux pommes	Haricots verts poivrons Toulouse / Purée de patate douce Fromage Fruit / Entremet
Jeudi	Boisson chocolatée	Céleri à l'indienne / Melon vert / Macédoine Mayonnaise Moelleux de veau au cheddar / Sauce pesto / Tortis / Brocolis aux amandes Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Poire au chocolat	Concombre Pizza Fromage Fruit / Mousse
Vendredi		Salade de tomates / Saucisson de montagne / Coleslaw Marmite de poisson au curry / Knack / Pommes de terre vapeur / Choucroute Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Compote	<i>BON WEEK-END</i>

Le Proviseur :

O.PALLEZ

L'Intendante :

S. POLESE

EGALIM = (SIQO + Bio + Local). Sous réserve d'approvisionnement

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017) Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.