



# MENU

Du 10 au 14 Juin 2024

	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>		Salade texane / Salade tomates-basilic / Cervelas vinaigrette Beignet de calamar / Œuf dur en gratin / Boulgour à la tomate / Epinard à la crème Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Eclair au chocolat	Carottes râpées au citron Crispidor au fromage / Blé au poivron Fromage Entremet caramel
<b>Mardi</b>	Pain Beurre Confiture	Betteraves / Tartine de thon / Carottes à l'abricot Carbonade flamande / Filet de maquereau / Frites / Choux fleur en gratin Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Barre glacée	Salade de concombre Gratin de pâtes Fromage Fruit / Mousse chocolat
<b>Mercredi</b>	Céréales Jus de fruit Yaourt Café Lait Boisson chocolatée	Salade iceberg / Champignon à la crème / Cake jambon Poisson meunière / Parmentier végétarien / Purée de légumes gratinée / Aubergines sautées Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Crumble pomme-mangue-coco	Salade de tomates Boulettes aux olives / semoule Fromage Fruit / Cake aux poires-chocolat
<b>Jeudi</b>		Duo melon-pastèque / Haricots verts et poivrons / Salade verte Bolognaise / Pesto / Penne Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Clafoutis à la cerise	Macédoine Nems / Riz cantonais Fromage Fruit / Compote biscuit
<b>Vendredi</b>		Taboulé / Concombre / Salade de tomates-olives Blanquette de poisson / Rougail saucisse / Riz / Carottes persillées Assortiment de fromages Fruit / Assortiment de yaourts / Salade de fruits	<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.