

MENU du 11 au 15 / 01/2021

Déjeuner

- Dîner

L
U
N
D
I

Salade piémontaise (œuf moutarde)/Pois chiche à l'orientale (moutarde)
Dos de cabillaud sauce Normande (lait)/Filet meunière (poisson, œuf, gluten)
Poêlée de légumes
Laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Jambon blanc cornichons
Omelettes paysanne (œuf)
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

M
A
R
D
I

Carottes râpées (moutarde)/Endives emmental (moutarde lait)
Hauts de cuisses de poulets/Frites
Laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Œufs vinaigrette (œuf moutarde)
Brochette de dinde au curry (lait)
Salsifis/Haricots verts sautés
Laitage
Fruits crus ou cuits

M
E
R
C
R
E
D
I

Pâté de campagne (œuf)/saucisson à l'ail
Steak sauce Bercy/Aubergines à la tomate
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Potage de légumes
Hachis Parmentier/Salade verte
Pâtisserie (œuf gluten)
Fruits crus ou cuits

J
E
U
D
I

Salade chinoise (moutarde crevette)/Duo de Chou vinaigrette (moutarde)
Saucisse/Haricots verts
Entremets (lait œuf)
Fruits crus ou cuits

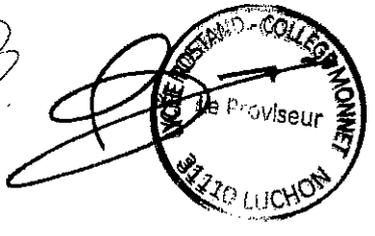
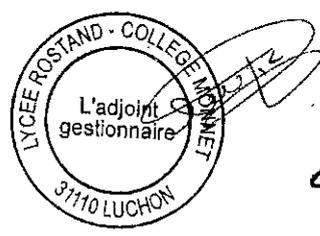
Riz en salade
Saumonette basquaise/Chou fleur béchamel (lait gluten)
Entremet (œuf, lait)
Fruits crus ou cuits

V
E
N
D
R
E
D
I

Radis/ salade mimosa (œuf, moutarde)
Goulash/Pomme vapeur **BIO**
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Le gestionnaire

Le Proviseur



Attention : - menus indicatifs susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas liés aux livraisons et/ou les fluctuations des effectifs (notamment en fin de service)
-allergènes indiqués entre parenthèses