



MENU du 04 au 08 /01/2021



Déjeuner

Dîner

LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

Céleri rémoulade (œuf)/Betteraves vinaigrette (moutarde)
Cordon bleu (gluten œuf lait)/Pâtes au coulis de tomates
Pâtisserie (gluten œuf lait)
Fruits crus ou cuits

Velouté de potiron **BIO**
Cuisses de poulet basquaise
Haricots verts
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Pizza maison (gluten)/Quiche (œuf lait gluten)
Calmar à l'américaine (poisson)/Brochettes de poissons panés (gluten œuf)/Poêlée de légumes
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Salade niçoise (œuf, moutarde)
Omelette au fromage (œuf, lait)
Pâtes
Entremet (œuf)
Fruits crus ou cuits

Cornet de jambon macédoine (œuf moutarde)
Tartiflette (lait)/Salade verte
Fromage blanc (lait)
Fruits crus ou cuits

Riz à la catalane (poisson moutarde)
Rôti de dinde/Gratin de chou fleur (gluten lait)
Pâtisserie (œuf, lait)
Fruits crus ou cuits

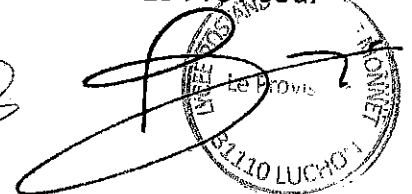
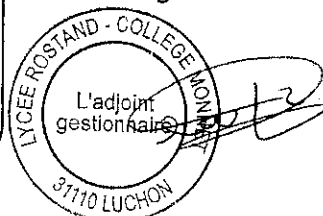
Salade verte croûtons (moutarde)/Salade coleslaw (moutarde, noix)
Longe de porc aux pruneaux/Haricots plats
Laitage (lait)
Fruits crus ou cuits

Asperges/Fond d'artichauts (moutarde)
Gratin de fruits de mer (lait gluten poissons)
Riz à l'ail
Fromage (lait)
Fruits crus ou cuits

Carottes râpées **BIO** à l'ananas (moutarde)/Concombres à la crème (lait)
Lasagne végétarienne
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