

MENUS DE LA SEMAINE DU 13 au 17 mai 2024

	LUNDI 13 mai	MARDI 14 mai	MERCREDI 15 mai	JEUDI 16 mai	VENDREDI 17 mai
MIDI	salade de PDT sc francfort	concombre tomate	salade lentille betterave au chèvre	cervelas remoulade (dés fro mayo cervelas cornichons)	taboulé
	salade pois chiche tomate cerises asperges	salade Justine(pâtes perles tomate dés de jambon dés de fro mayo)	terriner de poisson	céleri wok(raisin noix pommes)	salade altitude(pdt lardon fro tomate)
	salade verte	salade verte	salade	SALADE	SALADE pamplemousse
	poisson blanc crumble	brochette de poulet	filet de dinde sc forestière	sauté de porc aux pruneaux (local)	bœuf braisé
	steak haché (comtois)	pavé de seitan	poisson meunière	filet truite blanc local	chipolatas
	gnocchi pdt potimarron	semoule	patatos et légumes	carottes vichy	haricots blanc sc tomate bio
	haricots verts	légumes méridionaux	trio de légumes	purée maison	légumes wok
	morbier	tomme du jura	SIX DE SAVOIE	vache qui rit bio	
	fromage portion	fromage portion	emmentale	comté	p'tit carbray
	flan pâtissier	entremet vanille choco	moelleux aux pommes	gâteau de riz bio	cône glacé
	fruits saison	fruits saison	fruits	fruits bio	fruits

soir 200	tomate mozza	salade composée	quiche provençale	pâté croute	week-end fermé
	escalope viennoise	crêpe fromage	brochette de poisson	ballotin de volaille	
	purée	poêlée rustique	pois carottes	pâtes sauce champignons	
	fromage portion	rondelé fines herbes	carré frais	camembert	
	fruits au sirop	coupe liégeoise glacé	crème dessert les 2 vaches	yaourt aux fruits local	

Le Proviseur, Mme Flamme

L'Intendant, O. GARRABOS

Menus validés selon plan alimentaire

ARACHIDES	CRUSTACÉS	GRAINES DE SÉSAME	CÉLERI	LAIT	VIANDES - POISSONS - OEUFS	CÉRÉALES - FÉCULENTS
LUPIN	POISSON	SOJA	SULFITES	OEUFS	FRUITS CUITS - LÉGUMES CUITS	FRUITS CRUS - LÉGUMES CRUS
CÉRÉALES CONTENANT DU	MOLLUSQUES	FRUITS À COQUE	MOUTARDE		FROMAGES	PRODUITS LAITIERS - DESSERTS
					PRODUITS LAITIERS CALCIUM +	PLATS NEUTRES
						MATIÈRES GRASSES
				LOCAL	BIO	FAIT MAISON
						BIO LOCAL