



Semaine du 29 au 3 décembre 2021

# MENU

## Lundi

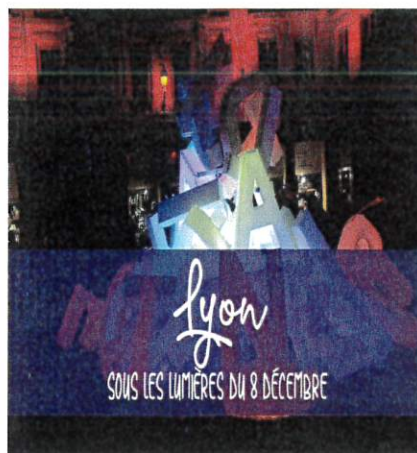
### Bol de salade bio

Saucisse de Toulouse  
Gratin de poisson

Purée  
Haricots verts

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Doonys au chocolat



## Mardi

### Bol de salade bio

Blanquette de dinde  
Filet de colin saucez poivron

Macaronis  
Chou romanesco vapeur

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Gâteau moelleux à l'ananas

## Mercredi

### MENU VEGETARIEN

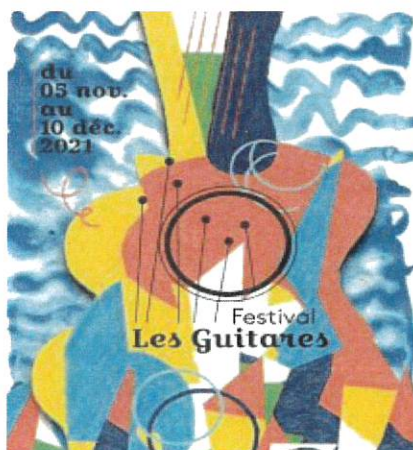
### Bol de salade bio

Omelette maison BIO

Mélange de céréales tradition  
Epinards BIO

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Pommes au four



## Jeudi

### Bol de salade bio

Boules à l'agneau sauce tomate  
Pavé de poisson tomate mozza

Riz créole  
Gratin de potiron

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Eclair à la vanille



## Vendredi

### Bol de salade bio

Sauté de porc à la moutarde  
Poisson pané aux Corn flakes

Semoule aux épices  
Gratin de brocolis

Fromage ou yaourt

Fruit  
Compote  
Fromage blanc et crème de marron

L'intendante













I. BOFFARD

Le Proviseur

R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Oufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

  
R. SAVEY