

SEMAINE 9 PLAN ALIM
MENU SEMAINE N°21
DU LUNDI 20 MAI 2024 AU DIMANCHE 26 MAI 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner	Déjeuner
Entrée		Feuilleté au chèvre <small>ARACHIDES, GLUTEN, LAIT</small>			
Bar à crudités	Champignons vinaigrette <small>MOUTARDE</small>	Salade composée	Radis beurre <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Asperges verte vinaigrette <small>MOUTARDE</small>	Salade composée
Bar à crudités	Salade de riz aux petits pois	Betteraves aux oignons	Salade de chou frisé	Haricots verts à l'échalote <small>MOUTARDE</small>	Concombre à la méditerranéenne <small>MOUTARDE</small>
Bar à crudités	Salade d'épinards frais <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Salade de quinoa et lentilles corail <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN</small>	Salade du berger <small>LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Salade espagnole <small>MOLLUSQUES, POISSON</small>	Chou fleur vinaigrette <small>MOUTARDE</small>
Plat protidique	Escalope de veau	Poulet au miel et aux amandes <small>FRUITS A COQUE</small>	Sauté de boeuf façon Tataki	Osso bucco de dinde à la milanaise	Côte de porc aux herbes
Plat protidique	Dos de cabillaud au beurre blanc <small>CRUSTACÉS, CÉLERI, GLUTEN,</small>	Poisson frais <small>POISSON</small>	Filet de lieu jaune	Poisson frais <small>POISSON</small>	Dos de cabillaud à la moutarde <small>MOUTARDE, POISSON</small>
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien
Féculents ou Légumes cuits	Coeurs d'artichaut poêlés	Gratin de légumes <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Carottes et navets braisés au miel	Epinards au lait de coco <small>FRUITS A COQUE</small>	Tomate à la provençale <small>GLUTEN</small>
Féculents ou Légumes cuits	Carottes au cumin	Poêlée méridionale	Courgettes grillées	Aubergines à la tomate	Haricots plats persillés
Féculents ou Légumes cuits	Purée <small>ARACHIDES, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	Pommes grenailles persillées	Riz méditerranéenne <small>CÉLERI</small>	Pâtes au beurre <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Frites
Produit laitier	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Dessert	Fromage blanc à la crème de marrons <small>FRUITS A COQUE</small>	Mandarines	Pomme bicolore	Riz au lait au caramel <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Salade de fruit frais
Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner	Dîner
Entrée		Pâté de campagne			
Bar à crudités	Salade composée	Salade composée	Salade composée	Salade composée	
Bar à crudités	Salade de riz à la grecque <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Salade de quinoa et lentilles corail <small>FRUITS A COQUE, GLUTEN</small>	Radis beurre <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Salade de pâtes aux légumes grillés	
Plat protidique	Filet de poulet pané	Sauté d'agneau aux abricots	Jambon braisé	Emincé de boeuf à la lyonnaise <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	
Plat protidique	Dos de cabillaud sauce ciboulette <small>CRUSTACÉS, CÉLERI, GLUTEN,</small>	Poisson frais <small>POISSON</small>	Dos de colin sauce provençale <small>POISSON</small>	Poisson frais <small>POISSON</small>	
Plat protidique	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	Plat végétarien	
Féculents ou Légumes cuits	Poêlée de légumes créative <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Jardinière de légumes <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Courgettes grillées	Epinards au lait de coco <small>FRUITS A COQUE</small>	
Féculents ou Légumes cuits	Penne <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE)</small>	Semoule de couscous <small>GLUTEN</small>	Gnocchis à la tomate <small>CÉLERI</small>	Polenta aux épices <small>GLUTEN, LAIT (LACTOSE), OEUF</small>	
Produit laitier	Fromage individuel assortiment	Yaourt nature sucré <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Fromage individuel assortiment	Yaourt aux fruits <small>LAIT (LACTOSE)</small>	
Dessert	Mandarines	Crème dessert caramel <small>LAIT (LACTOSE)</small>	Poire	Orange	

Signature proviseur/adjoint gestionnaire

SEMAINE 9 PLAN ALIM
MENU SEMAINE N°21
DU LUNDI 20 MAI 2024 AU DIMANCHE 26 MAI 2024