



## MENU ELABORE PAR L'EQUIPE DE CUISINE



Menu du 13 mai 2024 au 17 mai 2024

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Déjeuner	<p><b>MENU VEGGIE</b></p> <p><i>Salad'bar</i> ***</p> <p>Boulettes végétales au quinoa</p> <p><i>Poêlée de légumes et féculent</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>	<p><i>Salad'bar</i> ***</p> <p><i>Gratin de coquillettes au jambon</i> ***</p> <p>Millefeuille ou Fruit</p>	<p><i>Salade verte et flamm baguette</i> ***</p> <p><i>Poisson grillé</i></p> <p><i>Ratatouille et Boulgour</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><i>Salad'bar</i> ***</p> <p>Charcuterie cornichons ***</p> <p><i>Sauté de porc</i></p> <p><i>Riz pilaf</i> ***</p> <p>Fromage ***</p> <p><i>Crème brûlée maison</i></p>	<p><i>Salad'bar</i> ***</p> <p><i>Steak haché</i></p> <p>Frites ***</p> <p>Fromage ***</p> <p>Glace</p>
Dîner	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Croque-Monsieur</i></p> <p><i>Pomme caramel</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Filet de canard</i></p> <p><i>Pommes de terre rôties</i></p> <p>Yaourt</p>	<p><i>Salade de tomates</i></p> <p><i>Saucisse de volaille</i></p> <p><i>Purée de panais</i></p> <p><i>Pain perdu maison</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p>Wrap de volaille</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Bon week end</b></p>

Les repas sont préparés sur place et peuvent être servis sans viande. *Les plats inscrits en italique sont « préparés maison »*

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs, notamment de la date limite de consommation ou d'un problème de livraison.

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16/03/2017)

Textes applicables : règlement UE n°1169/2011 et décret n° 2015-447 du 17/04/2015. Liste consultable sur panneau d'affichage.

**L'Intendante**  
**Mme Schmitt**

**Le Proviseur**  
**M. Guillaume**