MENU ELABORE PAR LE CHEF DE CUISINE

Menu du 13 octobre 2025 au 17 octobre 2025

	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Déjeuner	Assiette de charcuterie ***Potage carottes au curry*** ✳✳✳ Omelette au fromage ***Chou romanesco*** ***Pâtes*** ✳✳✳ Fromage ✳✳✳ Tarte citron ou chocolat ou fruit	***Bar à salades*** ***Potage aux poireaux*** ✳✳✳ ***Escalope de volaille panée maison*** Purée, ***ratatouille*** ✳✳✳ Fromage ✳✳✳ Fruit	***Velouté de pois chiches*** ***Entrée chaude : burritos mexicain*** ✳✳✳ Steak de veau ***sauce au poivre*** ***Poêlée de légumes*** ***Féculent maison*** ✳✳✳ Fromage ✳✳✳ Divers desserts	***Bar à salades*** ***Potage de chou-fleur*** ✳✳✳ ***Poisson au four sauce basilic*** ***Blé aux petits légumes au curcuma*** ✳✳✳ Fromage ✳✳✳ ***Chou à la crème pâtissière*** ou madeleine bio ou fruit	***MENU HALLOWEEN*** ***Les yeux mimosas émulsion sanguinolente*** ***Soupe à la citrouille*** ✳✳✳ ***Le burger Jack O'Lantern*** ***Frites de patates douces*** ✳✳✳ Fromage ✳✳✳ ***Le cerveau de Mme Pavlova***
Dîner	***Salade de céleri aux pommes*** Nems au poulet ou/et aux légumes ***Nouilles chinoises*** Fruit	***Salade de concombre à l'aneth*** ***Pizza*** ***Salade verte*** Yaourt	***Salade de perles au surimi*** ***Croissant au jambon*** ***Tarte au fromage blanc maison***	***Salade verte*** ***Sauté de veau marengo*** ***Polenta*** Glace	Bon week end

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. Wuillaume