

Déjeuners de la semaine du 16 au 20 Décembre 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes rapée BIO IDF feta Maquereau à la moutarde (9,10,11) Salade composée BIO		Terrine de poisson (9,10,11) Feuilleté au fromage (4,8) Salade composée BIO	Rillettes BBC Pamplemousse BIO Salade composée BIO	Betterave BIO IDF Pamplemousse BIO Salade composée BIO
Escalope de porc VPF , sauce au miel (2) Maquereau frais		Ravioli saumon (4,8)	Chipolatas / Merguez VOF °Roulé végétarien	Columbo Dinde VVF Filet de poisson MSC à l'aneth
Boulgour BIO aux petits légumes Epinard à la crème (6)		Ravioli Spinaci BIO (4,8)	Frite Carottes persillées BIO	Riz pilaf BIO Courgettes BIO sautées
*Laitage nature BIO (6)		*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)	*Laitage nature BIO (6)
*Fruit de saison BIO		*Fruit de saison BIO Tarte au chocolat	Crème dessert (6) *Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO

!! LISTE DES ALLERGENES A TITRE INDICATIF SOUS RESERVE DE MODIFICATION LE JOUR DE MENU !!

1.Arachide

2.Céleris 3.Crustacés 4.Gluten (pain TLJ) 5.Fruit à coque 6.Lait 7.Lupin 8.Oeuf 9.Poisson 10.Fruit de mer 11.Moutarde 12.Sésame 13.Soja 14.Sulfites.

°Plat végétarien

*aide union européenne à destination des école

Diner de la semaine du 16 au 20 Décembre 2024

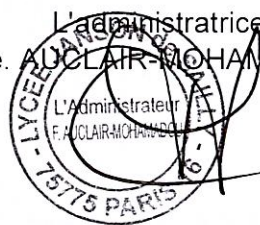
		Mercredi	Jeudi	Vendredi
Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées Potage	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées	Buffet d'entrées Potage
Blanquette de dinde VVF provençales	Pizza aux fromage/ salade verte BIO (4,8)		Pavé de Cabillau MSC sauce vierge (9,10,11)	
Riz pilaf BIO au légumes			Blé BIO /Fondu épinard BIO (6)	
Camembert BIO	*Laitage nature BIO IDF		Babybel BIO	St paulin BIO
Cookies chocolat	Beignet au sucre (4,8)			*Fruit de saison BIO
*Fruit de saison BIO	*Fruit de saison BIO		*Fruit de saison BIO	

VBF: viande bovine Française, **VPF:** viande porcine Française, **VOF:** viande ovine Française, **VVF:** viande de volaille Française,

Le Proviseur
P. FOURNIE



L'Administratrice
Me. AUCLAIR-MOHAMADOU



Le Technicien restauration
C. CHAUMON