



MENU DU 01 AU 03 SEPTEMBRE 2021



REPAS ALTERNATIF

		LUNDI	MARDI	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
PETIT DEJEUNER			beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain, fromage, jus de fruit	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain, fromage, fruit, fromage blanc	beurre, confiture, miel, pain, lait, café, thé, cacao, pain, fromage, jus de fruit, céréales	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain, fromage, viennoiserie, fruit
DEJEUNER	Entrée				SAMOUSSA végé salade 1,3,5,6,8	TABOULÉ à la menthe salade 1,10,5
	Plat				CURRY D'AUBERGINES DAAL de LENTILLES EPINARDS au sésame	STEACK HACHÉ sauce poivre steak végé tomate 7, 1,5,8,6
					RIZ basmati à l'indienne	CAROTTES vichy flan de CAROTTES 7
	produit laitier				LASSI MANGUE LASSI BANANE 7	FROMAGE blanc confiture 7
	dessert				FRUIT (ananas , banane)	FRUIT (raisin)
DINER	Entrée			PASTEQUE salade	SALADE COMPOSÉE lardons / œufs / croutons 3,1	<p>A chaque repas vous avez droit à : une entrée chaude OU une entrée froide un plat chaud un produit laitier : yaourt OU fromage Un dessert OU un fruit vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes</p>
	Plat			SPAGHETTI BOLOGNAISE fromage 1,7	FRUITS DE MER en gratin 1,7,4,14	
					HARICOTS VERTS p de terre rissolées 7	
	produit laitier			BABYBEL 7	KIRI 7	
	dessert			FRUIT (poire)	BEIGNET 1,3,5,7,8	

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLE	9. A BASE DE CELERI
2. A BASE DE CRUSTACE	10. A BASE DE MOUTARDE
3. A BASE D'ŒUF	11. A BASE DE SESAME
4. A BASE DE POISSON	12. A BASE DE SULFITE
5. A BASE D'ARACHIDE	13. A BASE DE LUPIN
6. A BASE DE SOJA	14. A BASE DE MOLLUSQUE
7. A BASE DE LAIT	
8. A BASE DE FRUITS COQUE	



- FRUITS et LEGUMES FRAIS
- ALLERGENES 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.11.12.13.14.
- AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- FAIT MAISON
- REPAS à THEME
- REPAS ALTERNATIF
- FROMAGE à la COUPE

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
 Mr THABUY
 PROVISEUR

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
 M. ROBERT
 GESTIONNAIRE