



MENU DU 13 AU 17 SEPTEMBRE 2021

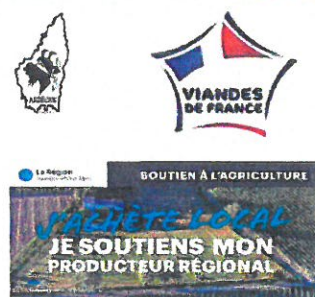
PAIN AUX CÉRÉALES

REPAS ALTERNATIF

		LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
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	SAUCISSON/PÂTÉ <i>salade</i> 1,3,5,7	RADIS beurre et toast <i>salade</i> 1,7	SALAD' BAR <i>endives / salade / tomate</i>	salade MEXICAINE <i>salade</i> 1,5,7	SALADE COMPOSÉE <i>croutons/lardons/œufs</i> 1,3
	Plat	PAUPIETTE DE VEAU	BŒUF BOURGUIGNON poisson au citron 1,4	GRATIN DE THON papillote au curry 1,4,5,7	CHILI SIN CARNE RIZ 3,7	CANARD à l'orange galette de quinoa 1,3,5,6
		COQUILLETES sauce tomate 1,7	CAROTTES sautées 1,7	EPEAUTRE <i>aux légumes</i> SEMOULE <i>aux raisins</i> 1,7		PETITS POIS lardons 7
	produit laitier	COULOMMIERS yaourt 7	YAOURT à la fraise yaourt 7	GRUYERE yaourt 7	YAOURT 7	FAISSELLE ciboulette yaourt 7
	dessert	FRUIT	crumble sur couette de pâtissière fruit 1,3,5,7,8	FRUIT 1,3,7	FLAN VANILLE et caramel fruit 7	FRUIT
DINER	Entrée	salade de BLÉ <i>salade</i> 1	MELI-MELO soja/maïs	ASPERGES blanches <i>salade</i>	CONCOMBRE à la crème 7	<p>A chaque repas vous avez droit à :</p> <ul style="list-style-type: none"> une entrée chaude OU une entrée froide un plat chaud un produit laitier : yaourt OU fromage Un dessert OU un fruit <p>vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes</p>
	Plat	POISSON TEX-MEX citron 1,2,3,4,5,7,8	ESCALOPE viennoise <i>sauce forêtier</i> 1,3,5,8	CHIPO/MERGUEZ poisson 4	GIGOT D'AGNEAU au romarin	
		HARICOTS VERTS	P de TERRE aux légumes	LENTILLES <i>au jus</i>	RIZ au curcuma	
	produit laitier	CANTADOU 7	YAOURT aux fruits 7	REBLOCHON 7	BOURSIN 7	
	dessert	TARTE AUX POMMES 1,3,7,8	FRUIT	POIRE au chocolat	GLACE 1,3,5,7	

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLÉ	9. A BASE DE CELERI
2. A BASE DE CRUSTACÉ	10. A BASE DE MOUTARDE
3. A BASE D'ŒUF	11. A BASE DE SESA VIE
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
M. THIBAUT
PROVISEUR
AUSIENS

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
Mme ROBERT
GESTIONNAIRE
AUSIENS