



MENU DU 20 AU 24 SEPTEMBRE 2021

REPAS ALTERNATIF

		LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
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	salade de HARICOTS VERTS salade 10	salade PIEMONTAISE salade 10	SALAD' BAR tomate/concombre 10	SALADE COMPOSÉE lardons/croutons/chevre	MAQUEREAUX/SARDINE ŒUF mimosa salade 4,3,5
	Plat	SAUTÉ de VEAU aux olives poisson	OMELETTE nature fromage ciboulette RATAOUILLE 3,7	CORDON BLEU MAISON galette de fromage 1,3,10	COLIN à la portugaise CABILLAUD tapenade 4,9	RÔTI DE PORC sauce charcutière galette de céréales 1, 1,7,3,5,6
		AUBERGINES provençales fenouil braisé		CHAMPIGNONS à la crème champignons persillés 7	PAPILLON tomates rôties 1,7	GRATIN DE P DE TERRE p de terre vapeur 1,7
	produit laitier	MORBIER yaourt 7	BRIE de Meaux yaourt 7	FAISSELLE 7	ROQUEFORT yaourt 7	YAOURT aromatisé 7
	dessert	CAKE au citron fruit 1,3,7	SALADE DE FRUITS exotiques	GAUFRE fruit 1,3,7,5,8	FRUIT	FRUIT
DINER	Entrée	salade COLESLAW salade 3,7,5,10	salade de POIVRONS	RADIS beurre salade	QUINOA en salade salade 1	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
	Plat	COQUILLE de POISSON 2,4,5,7,10	BROCHETTE à l'orientale sauce soleil 5,1	LAPIN aux pruneaux 1	STEACK HACHÉ sauce barbecue	
		COURGETTES sautées riz 1,7	SEMOULE 1,7	POLENTA 7	HARICOTS beurre 7	
	produit laitier	PETIT SUISSE 7	FROMAGE BLANC 7	TOMME 7	PAVÉ d'AFFINOIS 7	
	dessert	FRUIT	GLACE 1,3,5,7,8	ENTREMET NOISETTE 1,3,5,7,8	COMPOTE	

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLÉ	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
Mme ROBERT
GESTIONNAIRE