



MENU DU 04 AU 08 OCTOBRE 2021

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PETIT DEJEUNER		beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, pain de mie	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, biscottes	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, jus de fruit, pain céréales	beurre, confiture, miel, pain lait, café, thé, cacao, pain fromage, fruit, céréales	beurre, confiture, miel, lait, café, thé, cacao, pain fromage, viennoiserie, jus de fruit
DEJEUNER	Entrée	SALADE CÉSAR <i>poulet-œuf-emmental</i> salade 3,7,10	SALADE CATALANE <i>chorizo-anchois-ebly</i> salade 1,4	RADIS NOIR <i>au kiwi</i> salade	SALADE GREQUE <i>tomate-feta-olives</i> salade	FEUILLETÉ fromage salade 1,3,7
	Plat	CÔTE DE PORC <i>marinée tex-mex</i> poisson 6,10,12	ENCORNETS <i>EN SAUCE</i> CALAMARS SNACKÉS 14,4,2,7	RISOTTO AU PARMIGIANO forestier ou pesto de petit pois 1,3,7	BOUCHÉE à la reine poisson 1,7,3	PALERON DE BŒUF <i>façon pot au feu</i>
		FUSILLI <i>aux tomates</i> <i>marinées au basilic</i> 1,7	FONDUE de POIREAUX POËLÉE de LÉGUMES 1,7		CHOUX FLEUR <i>gratiné</i> FEVES aux lardons 1,7	GRATIN de POTIMARRON 7
	produit laitier	PICODON yaourt 7	FROMAGE BLANC <i>copeaux de chocolat</i> 7	GORGONZOLA yaourt 7	EMMENTAL yaourt 7	MIMOLETTE yaourt 7
	dessert	FRUIT	MOUSSE au chocolat <i>fruit</i> 1,3,7	PANNA COTTA <i>coulis de fruits</i> 7	CREPES confiture-chocolat fruit 1,3,7	FRUIT
DINER	Entrée	SALADE ANTILLAISE <i>carottes-ananas-poivrons-raisins</i>	MACÉDOINE de légumes 10,12,3	SALADE	POMELOS	<p>A chaque repas vous avez droit à :</p> <ul style="list-style-type: none"> une entrée chaude <u>OU</u> une entrée froide un plat chaud un produit laitier : yaourt <u>OU</u> fromage Un dessert <u>OU</u> un fruit <p>vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes</p>
	Plat	ŒUFS <i>sauce aurore</i> 3 1,7	SAUTÉ de DINDE <i>au curry</i> 1	PIZZA sauce burger 1,7,10	DOS de LIEU <i>sauce beurre citronné</i> 1,7,4	
		DUO de COURGETTES <i>en gratin</i> 1,7	EPEAUTRE 1,7		POMMES campagnardes épicées	
	produit laitier	BRIE 7	YAOURT aux fruits 7	KIRI 7	ST MORÉT 7	
	dessert	FLAN <i>au citron</i>	FRUIT	TARTE POMMES <i>cerneaux de noix</i> 1,3,7,8	FRUIT	

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 SÉSAME
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 LÉGUMES 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. THABUY
PROVISEUR

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
M. ROBERT
DIRECTEUR