LPO Astier

MENU DU 11 AU 15 OCTOBRE 2021

PETIT DEJEUNER		LUNDI 11		MARDI 12		MERCREDI 13		JEUDI 14		VENDREDI 15	
		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	MÉLI-MÉLO soja-maïs salade		salade de PERLES *surimi-maïs-tomate* salade	1 4,14,2,10	CHARCUTERIE salade		RADIS beurre et toasts salade		POIREAUX et ASPERGES salade	10
	Plat	STEACK *sauce au poivre* poisson	1.7 4	AGNEAU rôti aux herbes galette végé	1,3,7	LAPIN à la moutarde poisson		filet de LIEU filet de TRUITE sauce normande	1,4,7	SPAGHETTI BOLOGNAISE CARBONARA rapé	1,7
		RIZ *aux poivrons*	7	BROCOLIS *sautés en persillade* petit pois		gratin de BUTTERNUT	7	pommes DAUPHINES RISSOLÉES			
	produit laitier	BLEU yaourt	7	FROMAGE BLANC sur lit de compote	7	PETIT SUISSE yaourt	7	MORBIER yaourt	7	TOMME yaourt	7
	dessert	FLAN CARAMEL	3,7	FRUIT		CAKE MARBRÉ fruit	1,3,7	FRUIT		FRUIT	
DINER	Entrée	salade de LENTILLES	10	salade de POIVRONS		BETTERAVES - fêta	7	SALADE chèvre - croûtons	1,7		
	Plat	POISSON PANÉ *citron*	1,4,3	COUSCOUS aux FALAFELS SEMOULE	1,8	escalope de VOLAILLE *sauce champignons*	7	ENDIVES AU JAMBON bechamel	1,7		
		gratin de POIRERAUX	1,7			EBLY aux oignons	1				
	produit laitier	YAOURT aux fruits	7	FAISSELLE	7	CAMEMBERT	7	RONDELÉ	7		
	dessert	crème de MARRON chantilly	1,7,8	salade d'ORANGE à la cannelle		FRUIT		BEIGNET	1,3,7		

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 supplement légumes

LISTE DES ALLERGENES

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

VIANDES DE FRANCE

SOUTIEN À L'AGRICULTURE
JE SOUTIENS MON PRODUCTEUR REGIONAL

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 VÉGÉTARIEN

FROMAGE à la COUPE

LYCEE POLYVALENT ASTIER
Mr THABUY
PROVISEUR

LYCEE POLYVALENT ASTIER
Mme
GESTIONNAIRE