



MENU DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021

		LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
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	DUO DE CHOUX rouge et vert salade 10	CONCOMBRE à la crème salade 7	TABOULÉ salade 1	salade d'ENDIVES salade 7	CROQUE monsieur quiche salade 1,3,7
	Plat	POISSON MARINÉ encornets snackés 1,4,3	ROUGAIL SAUCISSE	PAUPIETTE DE VEAU au jus	GNOCCHI EN GRATIN sauce tomate sauce légumes sauce champignons 1,3,7	STEACK HACHÉ sauce au poivre vert galette végé 1,3,7,8
		JARDINIÈRE de LÉGUMES de saison 7	RIZ LENTILLES TOMATES 7	FLAGEOLETS au jus		HARICOTS verts en carbonara 7
	produit laitier	YAOURT 7	BLEU yaourt 7	EMMENTAL yaourt 7	COULOMMIERS yaourt 7	KIRI yaourt 7
	dessert	TARTE AU CITRON destructurée 1,3,7,8	FRUIT	BISCUIT	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT 1,3,7
DINER	Entrée	POTAGE salade 7	SALADE GREQUE 7	salade de CRUDITÉS	CAROTTES RÂPÉES	<p>A chaque repas vous avez droit à :</p> <p>une entrée chaude OU une entrée froide</p> <p>un plat chaud</p> <p>un produit laitier : yaourt OU fromage</p> <p>Un dessert OU un fruit</p> <p>vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit</p> <p>ou/et un supplément légumes</p>
	Plat	POULET au curry 1,7	sauté D'AGNEAU 1,7	RAVIOLI AU BŒUF fromage	POISSON pané à la tomate 1,4,7	
		gratin de CROZET 1,7	CHOUX FLEUR BROCOLIS 7		PURÉE DE butternut 7	
	produit laitier	CANTAL 7	PETIT SUISSE 7	FROMAGE BLANC 7	MIMOLETTE 7	
	dessert	FRUIT	CREME DESSERT 1,3,7,8	FRUIT	CAKE 1,3,7	

LISTE DES ALLERGENES

1. A BASE DE BLE	9. A BASE DE CELERI
2. A BASE DE CRUSTACÉ	10. A BASE DE MOUTARDE
3. A BASE D'ŒUF	11. A BASE DE SESAME
4. A BASE DE POISSON	12. A BASE DE SULPITE
5. A BASE D'ARACHIDE	13. A BASE DE LUPIIN
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 / M. / Mlle / M. / M.
GESTIONNAIRE