



# MENU DU 08 AU 12 NOVEMBRE 2021

		LUNDI 08	MARDI 09	MERCREDI 10	JEUDI 11	VENDREDI 12
<b>PETIT DEJEUNER</b>		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
<b>DEJEUNER</b>	Entrée	salade COMPOSÉE croutons-œufs-lardons salade	VELOUTÉ de potiron salade	salade d'ENDIVES noix-fromage-pomme salade		salade de PERLES salade
	Plat	POISSON PANÉ colin papillote	BŒUF BOURGUIGNON galette	RÔTI DE PORC sauce charcutière poisson		sauté d'AGNEAU façon goulash galette
		CHOUX FLEUR sauté gratin de brocolis	POMMES DAUPHINES beignets de légumes	PURÉE de carottes carottes sautées		FLAGEOLETS à la tomate petit pois aux lardons
	produit laitier	COULOMMIERS yaourt	FROMAGE BLANC	TOMME yaourt		FAISSELLE
	dessert	TARTE AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS crumble de sablé	CAKE AUX FRUITS		FRUIT
<b>DINER</b>	Entrée	AVOCATS salade	TABOULÉ			<p>A chaque repas vous avez droit à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>une entrée chaude OU une entrée froide</li> <li>un plat chaud</li> <li>un produit laitier : yaourt OU fromage</li> <li>Un dessert OU un fruit</li> </ul> <p>vous pouvez demander une assiette en fonction de votre appétit ou/et un supplément légumes</p>
	Plat	CURRY THAÏ LAIT DE COCO POIS CHICHE BUTTERNUT	BROCHETTE de DINDE ketchup			
			gratin de BLETTES			
	produit laitier	PETIT SUISSE	MIMOLETTE			
dessert	FRUIT	FRUIT				

**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 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. THABRY  
PROFESSEUR  
AGRICULTURE

LYCÉE POLYVALENT ASTIER  
M. ROBERT  
GESTIONNAIRE