# MENU DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021

| PETIT DEJEUNER | | LUNDI 22 | | MARDI 23 | | MERCREDI 24 | | JEUDI 25 | | VENDREDI 26 | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 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 d'ENDIVES *fourme d'ambert/noix* salade | 7.8 | SALADE frisée *croûtons/fromage* salade | 1,7 | BETTERAVE à la fêta salade | 7 | quiche aux POIREAUX feuilleté fromage | 1,3,7 | velouté de CHAMPIGNONS salade | 7 |
| | Plat | GIGOT D'AGNEAU poisson | 4 | CHOUCROUTE CHARCUTERIE P. DE TERRE poisson | 7 | filet de LIEU frais poisson bordelaise | 4 | OMELETTE ŒUF gratiné | 3,7,1 | POULET rôti galette végé | |
| | | FRITES tomates rôties | | | | RIZ mélange de céréales | 1,7 | EPINARDS à la crème champignons | 1,7 | SALASIFI *à la crème / tomate* haricot blanc | 1,7 |
| | produit laitier | CAMEMBERT yaourt | 7 | FAISSELLE *aux herbes* | 7 | ROQUEFORT yaourt | 7 | TOMME *de Savoie* yaourt | 7 | PETIT SUISSE | 7 |
| | dessert | FRUIT | | FROMAGE BLANC *crème de marron* | 7 | CAKE au citrons confits | 1,3,7 | FRUIT | | FRUIT | |
| DINER | Entrée | CREPES aux champignons | 1.3.7 | CHOU KALÉ façon taboulé | 7 | salade de PATES | 1 | CAROTTES râpées | | | |
| | Plat | POISSON crème oignons | 4.1 | LAPIN aux pruneaux | 1 | BŒUF braisé | | CROZIFLETTE | 1,7 | | |
| | | COURGETTES sautées | | semoule d'EPEAUTRE | 1,7 | PETIT POIS au jus | 7 | | | | |
| | produit laitier | KIRI | 7 | LIEGEOIS | 7 | PAVÉ d'affinois | 7 | MORBIER | 1,3,7 | | |
| | dessert | flan au CHOCOLAT | 1,3,7 | FRUIT | | ABRICOT au sirop | | GLACE | | | |

**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 BLE
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 A L'AGRICULTURE
ACHETEZ LOCAL
JE SOUTIENS MON PRODUCTEUR RÉGIONAL

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

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
Mr THABUY
PROVISEUR ADJOINT

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
Mme ROBERT
GESTIONNAIRE