



PETIT DEJEUNER

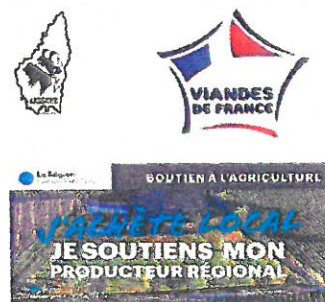
MENU DU 06 AU 10 DÉCEMBRE 2021

		LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
		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, 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 œuf/fromage salade 3,7	PÂTÉ de campagne jambon/sardines salade	SALADE TEX-MEX	salad' bar cœur de palmier/choux salade	salade de LENTILLES au thon 4 salade
	Plat	blanquette de POISSON gratin de thon 3,1,7	SAUCISSE DE Toulouse poisson	CHILI VÉGÉTARIEN riz haricots rouges	SAUTÉ DE BŒUF façon goulash galette végé 1	CÔTES DE PORC sauce charcutière poisson 1
		BOULGHOUR tomates provençales 7,1	POMMES BOULANGERES salasifi gratiné		HARICOTS VERTS petit pois 7	GRATIN DE CHOUX FLEUR endives à la crème 1,7
	produit laitier	CAMEMBERT yaourt 7	TOMME yaourt 7	YAOURT aux fruits 7	EDAM yaourt 7	PETIT SUISSE yaourt 7
	dessert	FLAN au CHOCOLAT 1,3,7	FRUIT	ANANAS chantilly 7	GATEAU à la noix de coco	FRUIT
DINER	Entrée	SOUPE à l'OIGNON 1	salade COLESLAW	POIREAUX/ASPERGES vinaigrette à l'œuf	BOUILLON DE PATES 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 supplément légumes
	Plat	SPAGHETTI BOLOGNAISE rapé 1,7	sauté d'AGNEAU 1	NUGGETS DE poisson 1,7	ESCALOPE DE VOLAILLE sauce crème 1,7	
			MÉLANGE DE CÉRÉALES 1,7	POTATOS ketchup	POLENTA ratatouille 1,7	
	produit laitier	FROMAGE BLANC 7	MIMOLETTE 7	KIRI 7	Bleu de BRESSE 7	
	dessert	FRUIT	LIEGEOIS choco/vanille 3,7	COMPOTE de fruits	salade d'ORANGE à la cannelle	

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



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. THABUY
PROVISEUR
AUGUSTE

LYCÉE POLYVALENT ASTIER
Mme ROBERT
GESTIONNAIRE
AUGUSTE