



# MENU

du 23 au 27 Janvier 2023

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 23 JANVIER	<p>Pâté en croûte/cornichon (1-3) <b>OU</b> Œuf/mayo (3-10-12)</p> <p>Dos de cabillaud sc. aux poivrons (4-7) <b>OU</b> Brochette de porc provençal</p> <p>Gratin de courgette et pomme de terre ☺ (7) <b>OU</b> Quinoa aux raisins (7)</p> <p>Yaourt nature (7) <b>OU</b> Mini chèvre (7)</p> <p>Panier de fruit de saison au choix (pomme/banane/orange)</p>	<p>Minestrone (1-3)</p> <p>Rosebeef</p> <p>Petits pois (7)</p> <p>Flan pâtissier aux abricots ☺ (1-3-7)</p>
MARDI 24 JANVIER	<p>Tartine Sardinade ☺ (1-4) <b>OU</b> Torties tricolores au pesto (1-12)</p> <p>Bœuf braisé ☺ <b>OU</b> Coq au vin ☺ (1)</p> <p>Carotte BIO de saison glacées ☺ (1-7) <b>OU</b> Salsifis à l'ail Emmental (7)</p> <p>Gâteau de semoule ☺ au caramel (1-7) <b>OU</b> Petit suisse (7)</p>	<p>Salade (10-12)</p> <p>Parmentier de canard ☺ (7)</p> <p>Fruit</p>
MERCREDI 25 JANVIER	<p>Salade de thon (3-4-10-12) <b>OU</b> Asperges/mayo (3-7-10-12)</p> <p>Macaronis au chorizo sc. napolitaine ☺ (1-3-7)</p> <p>Camembert BIO (7)</p> <p>Panier de fruits de saison (poire/clémentines/kiwi)</p>	<p>Croissant au jambon/béchamel ☺</p> <p>Poisson Meunière (1-3-4)</p> <p>Chou fleur vapeur (7)</p> <p>Salade de fruits de saison</p>
JEUDI 26 JANVIER	 <p>Bouillon asiatique ☺ aux nouilles chinoises &amp; légumes (carotte/poireau/champignon noir/sc. soja/coriandre/chou vert/gingembre)</p> <p>Emincé de porc Shangai ☺ (coco/curry/citronnelle/tomate) <b>OU</b> Nems au poulet</p> <p>Riz Cantonais (jambon/petit pois/sc. soja/huile de sésame/oignon/ail)</p> <p>Fromage frais ail &amp; fines herbes (7)</p> <p>Moelleux noix de coco ☺ (1-3-7) <b>OU</b> Beignets aux pommes (1)</p>	<p>Salade composée (10-12)</p> <p>Brochette mini merguez/chipo</p> <p>Printanière de légumes (7)</p> <p>Dessert au choix (1-7)</p>
VENDREDI 27 JANVIER	<p>Lentilles corail ☺ aux oignons doux/vinaigrette miel/curry (graines de sésame/huile d'olive/pulco) (12) <b>OU</b> P. de terre strasbourgeoises (saucisse de Strasbourg/échalote/ciboulette/moutarde) (10-12)</p> <p>Galette végétale (1-3-7) <b>OU</b> Poisson frais sc. hollandaise (4-7)</p> <p>Poêlée ratatouille <b>OU</b> Purée de brocolis/pomme de terre (7)</p> <p>Yaourt BIO (7)</p> <p>Compote de pomme/coing BIO <b>OU</b> Fruit</p>	

**Allergènes :** 1 - Gluten 2 - Crustacés 3 - Œufs 4 - Poissons 5 - Arachides 6 - Soja 7 - Lait  
8 - Fruits à coques 9 - Céleri 10 - Moutarde 11 - Sésame 12 - Sulfites 13 - Lupin 14 - Mollusques

**Origine :** FR – France UE – Union Européenne VBF – Viande Bovine Française

Les plats cuisinés maison sont indiqués par le logo ☺

Menu conseillé en application des préconisations nutritionnelles en vigueur.

Le menu peut être modifié suivant les variations imprévues des effectifs, ainsi que des approvisionnements.

L'intendant,

H. ETTAHFI

Le Proviseur,

R. FLORID