

Bon  
APPÉTIT!

# MENU

Du 13 au 17 septembre  
2021



	P'tit Déj'	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>		Betteraves vinaigrette / Carottes râpées / Friand Omelette au fromage / Cuisse de poulet aux herbes / Petit pois / Pommes sautées Fromage à pâte cuite Fruit / Yaourt brassé / Poires au chocolat	Salade d'agrumes Cheesburger / Pomme Wedge Fromage Fruit / Fromage blanc aux céréales
<b>Mardi</b>	Pain Beurre Confiture	Salade de pois chiche / Concombre à la menthe / Salade vosgienne Jarret de porc / Moelleux de veau au cheddar / Brocolis / Blé Fromage pâte molle Fruit / Mousse au chocolat / Cône vanille-fraise	Saucisson à l'ail Calamar à la romaine / Pâtes Fromage Fruit / Gâteau au chocolat
<b>Mercredi</b>	Céréales Jus de fruit Yaourt Café	Céleri rémoulade / Melon vert / Macédoine mayonnaise Marmite de poisson au curry / Knack / Choux vert braisé / Spetzle Fromage pâte molle Fruit / Yaourt arômes / Compote	Salade western Aiguillette de poulet au curry / Riz thaï Fromage Fruit / Entremet citron
<b>Jeudi</b>	Lait Boisson chocolatée	Pastèque / Taboulé / Salade verte mimosa Sauté de dinde paprika / pané au fromage / Carottes au beurre / purée de pommes de terre Fromage pâte cuite Fruit / Crème dessert / Brownies	Salade verte Flammenkuche Fromage Fruit / Mousse praliné
<b>Vendredi</b>		Salade de tomate / Crudités variées / Fuseau lorrain Filet de flétan sauce créole / Bouché paysanne / Chou-fleur / Riz Fromage pâte cuite Fruit / Yaourt Nature / Crème pâtissière aux fruits	<i>BON WEEK-END</i>

Le Proviseur :

L'Intendante :

O.PALLEZ

S. POLÈSE

Menu conseillé dans le cadre du GEMRCN (Groupement d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

Les menus peuvent être modifiés en fonction de certains impératifs et notamment de la date limite de consommation.

M. le Proviseur - M. l'Intendant - Salle des Professeurs - Professeurs Ateliers - Secrétariat Haut - ½ pension - C.P.E. - Infirmerie - Caisse - Intendance - M. le chef de cuisine - Cuisine - Vestiaires O. P. - Affichage élèves - Ateliers (magasin) - Accueil - M. HENRY

Ces menus sont susceptibles de contenir des allergènes alimentaires (liste des allergènes alimentaires au 16 mars 2017).

Textes applicables : règlement (U.E) n°1169/2011 et décret n°2015-447 du 17 avril 2015.