



Du 16 au 20 Septembre 2024

Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	ALLERGENE
Lundi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Carotte Trio de légumes Steaks au poivre Mille feuille	Crudités Gratin de poisson riz Pruneaux au sirop	
Mardi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Laitue / dés de fromage Frites/ légumes verts Saucisse de toulouse Glace	Assiette de crudités Croque-Monsieur Mousse au chocolat Poire au sirop	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Mercredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Crudités Cordons bleus Pâtes à l'italienne Fruit au sirop	Soupe pied Assiette de crudités aux dés de jambon Crème maïs	Lait Sulfites Moutarde Gluten
Jeudi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Maïs au soja / tomates Dombrés lentilles Yaourt aux fruits	Crudités Côtes de porc grillées Semoule ratatouille Flan au coco	Lait/œufs Sulfites Moutarde Gluten
Vendredi	Lait-Thé- Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf, fromage ou charcuterie Fruit	Samoussas laitue Brochette de dinde / poisson Riz/julienne de légumes Fruits frais / fromage		Sulfites Moutarde Gluten

La Provisoire

Odile PIERRE-CHARLES

Le Gestionnaire

Claudi Aricat
Claudi ARICAT

* Sous réserves de modifications.