



Menu du 24 au 28 Mars 2025

Le menu est consultable sur le site du LGT Frantz FANON

Jours	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner	ALLERGENE
Lundi	<i>Fermé</i>	Concombre	Carotte	Lait
		Colombo de poulet	Purée St Germain	Sulfites
		Riz	Poisson frit	Moutarde
		Yaourt	Vermicelles au lait	Gluten
Mardi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf/Fromage/Charcuterie Fruit	Laitue	Velouté de giraumon	Lait
		Bœuf bourguignon	Pizza	Sulfites
		Dombrés haricots rouges		Moutarde
		Floup au lait	Fruits au sirop	Gluten
Mercredi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf/Fromage/Charcuterie Fruit	Carotte/Betterave	Laitue	Lait
		Gratin de christophine	Steak haché	Sulfites
		Côte de porc	Petit pois	Moutarde
		Fruit	Pâtisserie	Gluten
Jeudi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf/Fromage/Charcuterie Fruit	Melon	Fromage	Lait/œufs
		Pâtes carbonara	Emincé de deinde	Sulfites
			Semoule couscous	Moutarde
		Compote	Coupelle de fruits	Gluten
Vendredi	Lait-Thé-Café-Chocolat Pain-Beurre-Confiture Œuf/Fromage/Charcuterie Fruit	Tomate	Friand	
		Poisson au four	Cassoulet	Sulfites
		Printanière de légumes		Moutarde
		Crème dessert	Yaourt	Gluten

* Sous réserves de modifications.

La Provisseure
Odile PIERRE-CHARLES

Le Gestionnaire
Claudi ARICAT