



Menu pouvant être modifié en fonction des arrivages et des effectifs

I	DEJEUNER	DINER
LUNDI 3	<p><u>Toast au camembert</u> ou <u>Salade d'asperges hollandaise</u> ou <u>Macédoine de légumes</u></p> <p><u>Côte de porc</u> <u>basquaise</u> ou <u>Moussaka</u></p> <p><u>Haricots verts</u> </p> <p><u>Fromage</u> ou <u>Yaourt</u></p> <p><u>Fruit</u> ou <u>Brownie</u> ou <u>Paris brest</u></p>	<p><u>Saucisson à l'ail</u> ou <u>Crudités</u></p> <p><u>Boulettes bœuf</u> <u>aux épices</u></p> <p><u>Riz</u></p> <p><u>Banane au chocolat</u> ou <u>Yaourt</u> ou <u>Fromage blanc aux fruits</u></p>
MARDI 4	<p><u>Melon</u> ou <u>Salade composée (tomates maïs...)</u></p> <p><u>Steak haché frais</u> </p> <p><u>Pommes sautées</u> ou <u>Tomate à la provençale</u></p> <p><u>Eclair</u> ou <u>Glace petit pot</u> ou <u>Fruit</u></p>	<p><u>Mélange de jeunes pousses aux noix</u></p> <p><u>Pâtes carbonara</u></p> <p><u>Fromage</u> ou <u>Yaourt</u></p> <p><u>Quatre quart sce caramel</u> ou <u>Compote</u></p>
MERCREDI 5	<p><u>Betteraves au basilic/maïs</u> ou <u>Gaspacho de concombres</u> ou <u>Salade de croûtons</u></p> <p><u>Paëlla au poulet</u></p> <p><u>Fromage</u> ou <u>Yaourt</u></p> <p><u>Fruit de saison</u> ou <u>Verrine de mousse de fruits</u></p>	<p><u>Quiche lorraine</u> ou <u>Pamplemousse</u></p> <p><u>Brochette colorado</u></p> <p><u>Courgettes persillées</u> ou <u>Blé</u></p> <p><u>Fromage</u> ou <u>Yaourt</u></p> <p><u>Fruit au choix</u> ou <u>Compote</u></p>
JEUDI 6	<p><u>Salade de riz</u> ou <u>Rillettes de maquereaux</u></p> <p><u>Parisienne de veau</u> <u>poêlée</u> ou <u>Escalope viennoise</u></p> <p><u>Choux fleurs</u> ou <u>Purée</u></p> <p><u>Yaourt aux fruits</u> ou <u>Yaourt nature</u></p> <p><u>Entremet maison</u> ou <u>Mousse chocolat</u> ou <u>Fruit</u> et <u>biscuit</u></p>	<p><u>Salade tomates et féta</u></p> <p><u>Lapin sce au poivre</u></p> <p><u>Rösti</u> ou <u>Légumes vapeur</u></p> <p><u>Liégeois</u> ou <u>Yaourt nature et fruit</u></p>
 VENDREDI 7	<p><u>Jambon du pays</u> ou <u>Salade chèvre et croûtons</u></p> <p><u>Emincé de dinde au curry</u> ou <u>Nuggets de poisson</u></p> <p><u>Macaronis au basilic</u></p> <p><u>Salade de fruits frais</u> ou <u>Cône glacé</u> ou <u>Crème dessert</u></p>	

° fruits ou légumes de saison



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Produits locaux



Fait maison

La Gestionnaire,

AM. MANIC

Le Proviseur,

J. BOURDAA

