



















Menu pouvant être modifié en fonction des arrivages et des effectifs

II	DEJEUNER	DINER
LUNDI 8	Crêpe jambon et fromage ou Salade roll mops Cari de dinde Pommes frites ou <u>Maïs doux étuvé aux petits légumes</u> Danette liégeoise ou Ile flottante coco ou Yaourt au bifidus	Croisillon ou <u>Salade composée</u> Jambon braisé au porto <u>Tajine de légumes</u> et Semoule  Fromage <u>Fruit de saison</u> ou Eclair 
MARDI 9	Salade au guacamole et surimi ou Blé en salade Steak haché de soule grillé ou Poisson du jour <u>Légumes vapeur</u> ou Purée Fromage au choix Glace artisanale au choix  	Salade composée au jambon Paupiette de veau Blé et <u>Haricots beurre</u> Yaourt ou Fromage Panna cota  ou Flan
MERCREDI 10	Terrine aux châtaignes ou Salade de chèvre Poulet rôti  Riz à l'espagnole <u>Raisin noir</u> ou Liégeois Biscuit 	<u>Crudités</u> ou Jambon blanc Cervelas obernois <u>Carottes</u>  à la crème et persillées Fromage samos ou Yaourt Doohnuts
JEUDI 11	Gaspacho ou <u>Salade mixte</u> ou Melon Pâtes bolognaise <u>Salade verte</u> Dégustation : fromages de France Flan  ou Petit Gervais ou <u>Fruit</u> 	Salade "club"  Brochette de poisson béarnaise Pommes sautées à l'ail Fromage ail et fines herbes ou Roquefort Pomme  ou Compote
 VENDREDI 12	Taboulé ou <u>Pamplemousse</u> ou Moules marinières Filet de hoki vapeur ou Lomo aux péquillos  <u>Courgettes</u>  au gratin Yaourt  au choix ou <u>Fruit</u> ou <u>Compote</u> pomme-banane meringuée	

° fruits ou légumes de saison



Issu de l'agriculture biologique



Poisson frais



Produits régionaux



Fait maison

La Gestionnaire,


AM. MANIC

Le Proviseur,


J. BOURDAA