

MENU

Du lundi 3 juin au vendredi 7 juin 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Feuilleté à la viande, Salade de tomates Boulette de bœuf crème d'ail ou Sauté de veau aux olives Semoule de couscous ou Gratin de choux fleur Fromage portion, Yaourts divers, Fruits divers	Œufs durs mayonnaise Cuisse de poulet rôtie Poêlée paysanne, Pâtes Mousse au chocolat noir
Mardi	Carottes râpées à l'orange, Salade de pâtes aux crevettes et ail, Concombre et feta Poulet fafa ou Saucisse de Toulouse aux oignons Gratin de patate douce, Riz pilaf Yaourts divers, Ananas chantilly sauce chocolat	Taboulé Chipolatas Haricots blancs, Carottes à la crème Fromage blanc aux fruits
Mercredi	Salade de champignons, Carottes râpées Hachis parmentier Poêlée bretonne, Salade verte Glace, Fruits divers	Assortiment de charcuteries Gratin de poisson au basilic Boulgour, Courgettes persillées Salade de fruits exotiques
Jeudi Plat végétarien	Salade de mâche au bleu, Macédoine mayonnaise, Asperges blanche vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons ou Lasagne végétarienne Purée de carotte au cumin, Pâtes Yaourts divers, Far breton maison, Fruits divers	Salade coleslaw Burger, Sauce burger Frites Glaces magnum, Yaourts divers
Vendredi	Flamenkuche maison Poisson pané ou Steak haché grillé, Sauce au poivre vert Frites, Brocolis persillés Fromage portion, Yaourts divers, Fruits divers	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc ou 1 fromage

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute

Le Gestionnaire,

R. LE-ROUX

Madame La Proviseur,
Monsieur Le Principal,

Angélique LAMY
Jean-François JACOPIN