

## MENU

Du lundi 04 mars au vendredi 08 mars 2019

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>	Crêpes fromage, Salade de mâche à la chèvre, Salade de tomates Sauté de dinde au porto ou steak de porc pané à la mexicaine Pâtes, printanière de légumes Laitages fruits	Œuf au thon Hachis parmentier Salade verte, petits pois
<b>Mardi</b>	Tarte poivron et chèvre, Salade d'endives au bleu, Carottes râpées Sauté de porc aux pruneaux ou poisson pané, sauce tomate Pommes de terre sautées, gratin de courgettes Fromages, laitages, fruits	Surimi mayonnaise Escalope de dinde sauce boursin Quinoa /céréales, ratatouille maison Eclair au chocolat
<b>Mercredi</b>	Salade parisienne, Avocat au thon Poulet coco Riz, poêlée de choux romanesco, haricots plats, carottes. Tarte aux pommes maison, laitages	Terrine de campagne Pavé de lieu à l'oseille gratiné Semoule, flan de potiron Fromages, laitages, fruits.
<b>Jeudi</b> <b>Menu burger</b>	Salade coleslaw, Crudités Burger Frites, haricots verts Milk shake chocolat ou fraise	Pamplemousse cocktail Sauté de veau provençal Boullgour, tomate provençale Crème dessert
<b>Vendredi</b>	Pissaladière maison, Feuilleté fromage Encornet à l'armoricaine ou haut de cuisse de poulet rôti, sauce forestière Riz, poêlée haricots carottes, navets, butternut Fromages, laitages, beignet.	

**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,

Mme Le Proviseur,

Ronan LE ROUX

Angélique LAMY