

MENU

Du lundi 06 MAI au vendredi 10 MAI 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Terrine de porc, Salade fromagère Tajine d'agneau ou Paupiette de dinde sauce diable Semoule, Gratin de choux fleur Glace	Concombre à la crème Chipolatas Purée, Carottes sautées bio Laitages, Fruits
Mardi Plat végétarien	Salade de pâtes, Céleri rémoulade, Macédoine œuf mayonnaise Boulette de pois chiche ou Sauté de volaille chasseur Riz, Poêlée de carottes, Navets, Courgettes Muffin aux pommes, Laitages, Fruits	Friand fromage Poisson du jour gratiné Pomme de terre vapeur, Brocolis Fromages, Laitages, Fruits.
Mercredi	Férial	Férial
Jeudi	Salade niçoise, tomate monégasque Cordon bleu ou poisson pané Pâtes, Ratatouille bio maison Cheese-cake, laitages, fruits	Carottes râpées Sauté de bœuf aux poivrons Céréalière à l indienne, haricots beurre Salade de fruits.
Vendredi	Tartine lardons fromage maison, salade de mâche au bleu Moule de Groix bio ou rôti de dinde Sauce forestière Frites, haricots verts Laitages, fruits	

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,

Ronan LE ROUX

Mme La Proviseur,
Mr Le Proviseur,

Angélique LAMY
Jean-François JACOPIN