

MENU

Du lundi 21 au vendredi 25 JANVIER 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade nordique, tomate maïs, salade bretonne Tajine de veau ou cordon bleu Semoule ou poêlée tajine abricot Fromage blanc, île flottante, laitages	Assiette de crudités et thon Quiche Lorraine Salade, printanière de légumes Laitages
Mardi	Feuilleté conté, carottes râpées, macédoine aux crevettes Finger aux graines (<i>plat végétarien</i>) ou émincé de bœuf mexicain Riz, poêlée de carottes tomates cerise épinard (<i>bio</i>) Kid fraise framboise (<i>végétarien</i>), Banane chocolat, laitages	Œuf mimosa Poulet à l'américaine Pommes rissolées, courgettes au curry Glace
Mercredi	Concombre à la crème, terrine de campagne Lasagne de bœuf Salade de fruits, laitages	Salade de lentilles Omelette au fromage Boullgour, haricots verts Laitages
Jeudi	Salade parisienne, charcuterie, salade de riz surimi Blanquette de poisson à la dieppoise ou steak de porc mariné Pâtes, mélange de légumes bio Cheese-cake, gâteau à la framboise	Macédoine mayonnaise Sauté de bœuf à la dijonnaise Purée, julienne de légumes Laitages
Vendredi	Salade de chèvre, betterave, salade de blé Steak haché de veau sauce poivre vert ou sauté de dinde au caramel (à la chinoise) Pomme de terre sautées, gratin de chou fleur Laitages	

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