

## MENU

Du lundi 25 MARS au vendredi 29 MARS 2019

Date	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi</b>	Feuilleté hot dog, salade de tomates au basilic Porc à la créole ou paupiette de dinde sauce à l'estragon Semoule, purée de panais Fromages, laitages, fruits	Terrine de volaille Steak haché sauce échalote Petits pois, brocolis bio Paris Brest
<b>Mardi</b> <i>Plat végétarien</i>	Salade parisienne, charcuterie, choux fleur vinaigrette <b>Boulette de lentilles</b> crème de champignon ou carbonade de bœuf Pommes de terre sautées, flan de légumes bio Tiramisu cacao ou spéculos, fruits	Avocat Tajine de volaille Céréalière, légumes couscous maison Fromages, laitages, fruits
<b>Mercredi</b>	Crudités Tartiflette Salade verte, légumes Glaces, laitages, fruits	Feuilletés fromage Spaghetti bolognaise Poêlée de légumes Salade de fruits
<b>Jeudi</b> Repas Cajun	<b>Crevettes rémoulade</b> , salade de pâtes au chorizo <b>Jambalaya de dinde</b> ou côte échine sauce paprika Riz, gratin de choux romanesco Entremet passion maison, fruits	Salade d'endive au fromage Rôti de porc braisé Haricots blanc à la tomate, mousse de carottes Fromages, laitages, fruits
<b>Vendredi</b>	Tartine gratinée, salade fromagère Moules ou jambon braisé Frites, haricots beurre Fromages, 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