

MENU

Du lundi 10 au 14 février 2020

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Assortiment de charcuterie Crêpes fromage Rôti de porc Paupiette de dinde à l'estragon Purée de panais Semoule de couscous Laitages Yaourts / fruits	Terrine de volaille Steak haché Sauce échalote Petits pois et carottes Gratin de brocolis aux olives Laitages Paris Brest / fruits
Mardi	Feuilleté hot dog Salade bretonne Choux fleur vinaigrette Boulette de pois chiche Carbonade flamande Pommes de terre rissolées Poêlée de légumes bio Laitages Crème brûlée Fruits	Avocat vinaigrette Tajine de volaille Céréalière à l'indienne Légumes sautés Laitages Yaourts / fruits
Mercredi	Assiette de crudités Tartiflette maison Poêlée de haricots plats Salade verte Laitages Crêpes soufflées Fruits	Feuilleté fromage Spaghetti bolognaise Poêlée de légumes Yaourts Fruits
Jeudi	Crevette rémoulade Salade de pâtes au chorizo Jambalaya de dinde Echine de porc grillée Sauce charcutière Riz pilaf Gratin de chou romanesco Laitages Yaourts / fruits	Salade d'endive Rôti de veau braisé Haricots blancs Flan de courgette Laitages Yaourts / fruits
Vendredi	Salade de lentilles Salade fromagère Jambon grillé Moules marinière (de Groix) Frites Haricots beurre persillés Laitage Yaourts / fruits	

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

Le Gestionnaire,

R. LE-ROUX

Madame La Proviseur,

Angélique LAMY

Monsieur le Principal,

Pierre LEMOINE