

MENU

Du lundi 13 mai au vendredi 17 mai 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Salade nordique, Tomate maïs, Salade bretonne Sauté de veau provençal ou Escalope viennoise Semoule ou Poêlée tajine abricot Fromage blanc bio , île flottante, Laitages	Assiette de crudités et thon Quiche Lorraine maison Salade, Printanière de légumes Laitages, Fruits
Mardi Plat végétarien	Feuilleté conté, Carottes râpées, Macédoine aux crevettes Finger aux graines ou Emincé de bœuf mexicain Riz, Poêlée de carottes tomates cerise épinard (bio) Kid fraise framboise (végétarien), Banane chocolat, Laitages	Œuf mimosa Poulet BBC mariné sauce barbecue Pommes rissolées, Courgettes au curry Glace, Fruits
Mercredi	Concombre à la crème, Terrine de campagne Lasagne de bœuf Salade de fruits, Laitages	Salade de lentilles Omelette au fromage Boulgour, Haricots verts Laitages, Fruits
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, Muffin pommes, Fruits	Macédoine mayonnaise Sauté d'agneau à la dijonnaise Purée, Julienne de légumes Laitages, Fruits
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, 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,

R. LE-ROUX

Madame La Proviseur,
Monsieur le proviseur,

Angélique LAMY
Jean-François JACOPIN