

MENU

Du lundi 18 au vendredi 22 MARS 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Feuilleté viande, Salade de tomates Sauté de veau aux olives ou Boulettes d'agneau à la crème d'ail Semoule, Gratin de choux fleur Laitages, Fromages, Fruits	Œufs mayonnaise Cuisse de poulet rôtie Pâtes, Poêlée paysanne Mousse au chocolat
Mardi	Salade de pâtes aux crevettes et à l'ail, Carottes râpées à l'orange, Concombre féta et poivrons Poulet curry coco ou Saucisse de Toulouse Riz, Flan de potiron Ananas chocolat chantilly, Laitages, Fruits	Taboulé Chipolatas Haricots blancs, Carottes à la crème Fromages blanc aux fruits
Mercredi	Salade de champignons, Carottes râpées Hachis parmentier Salade verte, Poêlée bretonne Glace	Assiette de charcuterie Gratin de poisson au basilic Boullgour, Courgettes sautées Salade de fruits
Jeudi Plat végétarien	Salade de mâche au bleu, Macédoine mayonnaise, Asperge vinaigrette Lasagne végétarienne (<i>plat végétarien</i>) ou Sauté de bœuf aux poivrons Pâtes, Purée de carottes au cumin Far breton, Laitages, Fruits	Salade de tomates Rôti de dinde aux champignons Gratin daupinois Laitages
Vendredi	Pissaladière niçoise maison, Salade verte Steak haché ou Poisson pané Sauce poivre vert Frites, Brocolis sautés Laitages, Fromage, 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,

Mme Le Proviseur,

Ronan LE ROUX

Angélique LAMY