

MENU

Du lundi 18 novembre au vendredi 22 novembre 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	<p>Feuilleté à la viande Salade campagnarde Sauté de veau aux olives Boulette de bœuf à la crème d'ail Céréalière asiatique Gratin de choux fleur Laitages / fromage Fruits</p>	<p>Salade folle, œuf mollé, croutons, lardons</p> <p>Rôti de dinde saga  Crème de poivron Pâtes Poêlée paysanne Laitage Mousse au chocolat Fruits</p>
Mardi	<p>Salade de pâtes aux crevettes et ail Carottes râpées au citron Concombre féta Emincé de poulet colombo Rougail saucisse Poisson du jour Riz pilaf Flan de potiron Laitages Baba aux fruits Pastèques / fruits</p>	<p>Taboulé Chipolatas Haricots blanc Carottes à la crème Laitage Fromage blanc aux fruits Fruits</p>
Mercredi	<p>Salade de pommes de terre au thon Salade de champignons Hachis parmentier Poêlée bretonne Salade verte Laitage Glace / fruits</p>	<p>Assortiments de charcuterie Gratin de poisson au basilic Boulgour Courgettes persillées Laitages Salade de fruits exotiques</p>
Jeudi	<p>Salade de mâche au bleu Macédoine mayonnaise Asperges blanche mousseline Lasagne végétarienne Sauté de bœuf aux poivrons Péné Purée de carottes au cumin Laitages Far breton maison Fruits</p>	<p>Tomates mozzarella Rôti de porc sauce forestière Gratin dauphinois Haricots beurre persillés Laitage Ananas frais</p>
Vendredi	<p>Flamenkuche maison Assiette de crudités Steak haché grillé, sauce poivre vert Poisson pané Frites Brocolis sautés Fromage / laitage Fruits</p>	

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