

## MENU

Du mardi 23 AVRIL au vendredi 26 AVRIL 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	<i>férielé</i>	<i>férielé</i>
Mardi	Feuilleté fromage, carottes râpées Kefta de volaille à la marocaine ou filet de poulet pané Sauce blanche Frites, haricots verts bio Mousse chocolat, île flottante maison, fruits	Avocat Risotto au pesto et poulet Compote <b>bio</b> , fruits
Mercredi	Salade de thon, salade de chèvre Flamenkuche Salade verte, champignons à la crème Crème caramel maison	Tomates, maïs, œuf Chipolatas Purée, brocolis <b>bio</b> Glaces
Jeudi	Salade niçoise, œuf mimosa, betterave Saumon sauce petits légumes ou escalope de porc panée maison Pommes de terre vapeur, carottes étuvées <b>bio</b> Entremets œufs en chocolat, fruits, laitages	Salade de haricots verts Haut de cuisse sauce chasseur Semoule, aubergines à la tomate Laitages, fromages, fruits
Vendredi Plat végétarien	Tomate emmental, pâté de campagne, asperges <b>Lasagne végétarienne</b> ou cordon bleu Pâtes, gratin de courgettes Panna cotta à la mangue, 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