

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 bio , fruits
Mercredi	Salade de thon, salade de chèvre Flamenkuche Salade verte, champignons à la crème Crème caramel maison	Tomates, maïs, œuf Chipolatas Purée, brocolis bio Glaces
Jeudi	Salade niçoise, œuf mimosa, betterave Saumon sauce petits légumes ou escalope de porc panée maison Pommes de terre vapeur, carottes étuvées bio 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 Lasagne végétarienne 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,

Mme La Proviseur,
Mr Le Proviseur,

Ronan LE ROUX

Angélique LAMY
Jean-François JACOPIN