

MENU

Du lundi 25 FEVRIER au vendredi 01 MARS 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Mini tresse aux 4 fromages, Salade verte croustons Bolognaise ou Cordon bleu Pâtes, Haricots verts Beignet framboise, Éclair au chocolat	Assiette de crudités Escalope de dinde Haricots blancs, Poêlée bretonne Laitages, Fruits
Mardi	Salade de pâtes, Choux fleur vinaigrette, Macédoine crevette Rôti de porc sauce forestière ou Sauté de volaille printanier Pommes de terre sautées, Gratin de brocolis Fromage, Laitages, Fruits	Pâté hénaff Pizza Poêlée de légumes, Salade verte Glace
Mercredi	Concombre à la crème, Salade campagnarde <i>Ravioles 3 fromages (bio)</i> Champignons persillés Poire belle Hélène, Crème dessert, Fruits	Charcuterie Gratiné de dos de colin Semoule, Haricots plats et potiron Laitages, Fruits
Jeudi	Brushetta maison, Salade verte à la carotte Filet de lieu et fondue de poireaux ou Émincé de lapin à la moutarde Riz, Gratin de courgettes Crumble aux pommes, Flan pâtissier	Avocat au thon Omelette aux lardons Pommes de terre fondantes, Haricots beurre Fromage, Laitages, Fruits
Vendredi	Carottes râpées, Salade piémontaise, Salade fraîcheur Steak haché ou Hoki pané Sauce poivre vert Petits pois, Poêlée chou romanesco potiron carottes Fromage, 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 Le Proviseur,

Ronan LE ROUX

Angélique LAMY