

MENU

Du lundi 29 AVRIL au vendredi 03 MAI 2019

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi	Feuilleté à la viande, Salade de fromage Bolognaise ou Poisson pané garni de fromage Pâtes, Carottes bio sautées Ile flottante, Laitages, Fruits	Avocat Paupiette de dinde sauce forestière Céréalière, Brocolis Fromages, Yaourts bio, Fruits
Mardi Plat végétarien	Saucisson brioché, Carottes râpées, Salade de pâtes au pesto Chili végétarien ou Haut de cuisse de poulet bbc rôti Riz/Haricots rouges, Gratin de courgettes Laitages, Fromage, Fruits	Macédoine surimi Chipolatas Purée, Jardinière de légumes Glaces, Fruits
Mercredi	Férial	Férial
Jeudi	Taboulé de boulgour, Concombre à la crème, Salade de tomates Rôti de porc ou Bœuf carottes Pommes de terre sautées, Trio de légumes bio Fromages, Laitages, Fruits	Œufs mimosa Gratin de pâtes aux lardons Haricots verts Fromage blanc bio aux fruits rouges
Vendredi	Piémontaise, Salade d'endive au chèvre, Céleri rémoulade Encornet à la crème d'ail ou Saucisse de Toulouse, sauce tomate Semoule, Flan de potiron Tarte chocolat banane, Fruits	Sauce blanche Compote bio, 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