



MENU

Du lundi 08 au vendredi 12 octobre 2018

Semaine du Goût

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 8	Pâté de foie, salade tomate concombre Macédoine au thon Rôti de porc à la provençal ou Calamars à l'armoricaine Riz, Gratin de potiron Crème dessert vanille ou chocolat, crèmerie	Salade Italienne Croque monsieur Salade verte, poêlée de légumes Crèmerie
Mardi 9	Charcuterie, Betteraves  Salade antiboise Escalope viennoise sauce tomate Sauté de bœuf chocolaté Pâtes, champignons persillés Mousse de fromage blanc et spéculoos, Crèmerie	Salade TEX MEX Grignottes de poulet à la mexicaine Blé, poêlée TEX MEX Salade de fruits
Mercredi 10	Oeufs mimosa, carottes râpées  Petit salé aux lentilles Rôti de dinde Chou rouge braisé au cidre Glaces  , crèmerie	Salade Drouot Omelette  au fromage Potatoes Crèmerie
Jeudi 11 	Tartine jambon de pays roquefort, tarte Sylvestre, salade d'hiver Emincé de bœuf aux figes et miel de lavande Saumon au beurre d'épices Riz sauvage, poêlée de légumes anciens Assiette du berger Crème brûlée à la cardamome Dessert crèmerie	Salade Lilloise Palette à la diable Purée, panais rôtis Fromage blanc 
Vendredi 12	Paté Hénaff, Tomate mozza, Salade Bressane Steak de porc au poivre Emincé de veau à l'italienne Semoule, gratin de chou-fleur au bleu Crèmerie	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage (dont 1 bio minimum)

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute

Le Gestionnaire,

N. GAURY

Le Proviseur,

J.-P. JOSSE

