



Du lundi 07 au vendredi 11 janvier 2019

**Petit-déjeuner :** Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – 1 jus d'orange - 1 fruit et au choix  
1 yaourt ou 1 fromage blanc- 1 fois par semaine : céréales, 1 viennoiserie, 2 fois par semaine : 1 biscuit

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 07	Oeuf mayonnaise, salade exotique Salade coleslaw <b>Cuisse de poulet sauce barbecue ou</b> <b>Saucisse de Pouldreuzic</b> Semoule, gratin de choux fleurs à l'Indienne Crèmerie	Potage Betteraves <b>BIO</b> Cordon bleu <b>Quinoa gourmand</b> Courgettes aux poivrons Salade verte Crème gourmande
Mardi 08	Salade auvergnate, Carottes râpées <b>BIO</b> sardine Concombre au curry <b>Poisson meunière ou</b> <b>Sauté de dinde à la tomate</b> Pâtes Carottes à la Berrichonne Yaourt pomme vanille <b>BIO</b> Yaourt banane <b>BIO</b> crèmerie	Potage Avocat au thon <b>Croque monsieur ou</b> <b>Croque végétarien</b> Salade, poêlée de légumes Crèmerie
Mercredi 09	Salade de quinoa, asperges à la vinaigrette <b>Choucroute garnie</b> Rôti de dinde Glace	Potage Salade bressane <b>Risotto de veau et champignons</b> Poêlée de légumes Crèmerie
Jeudi 10	Tomate maïs, salade californienne Salade d'endives <b>Paëlla ou</b> <b>Emincé de dinde au gingembre</b> Riz et panais au sésame et aux épices Galette des rois	Potage Salade scandinave <b>Gigot d'agneau au romarin</b> Haricot blanc à la tomate Haricots verts persillés Crèmerie
Vendredi 11	Taboulé, salade fraîcheur surimi <b>Poisson blanc sauce citron ou</b> <b>Saute de bœuf au pain d'épices</b> Boullgour, tomate au beurre maître d'hôtel Ananas chantilly, verrine de fruits 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,  
Nicolas GAURY

Le Proviseur,  
Jean-Pierre JOSSE