



# MENU

**Du lundi 14 au vendredi 18 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
<b>Lundi 14</b>	Salade du pêcheur, betteraves aux pommes Oeufs mayonnaise <b>Escalope de volaille sauce bleu ou</b> <b>Sauté de bœuf à la tomate</b> Pâtes, carottes au cumin <b>BIO</b> Banane chocolat, poire au caramel Crèmerie	Potage Tomate vinaigrette <b>Tartine montagnarde</b> Poêlée de légumes, salade verte Gâteau ananas caramel
<b>Mardi 15</b> 	Duo de carottes râpées <b>Jambon fumé sauce au whisky ou</b> <b>Steak haché sauce roquefort</b> Frites, courgettes à l'ail Yaourt du Vern <b>BIO</b> Crèmerie	Potage Concombre au fromage blanc <b>BIO</b> <b>Sauté d'agneau au curry</b> Riz, haricots verts Mousse de fromage blanc au coulis de mangue
<b>Mercredi 16</b>	Salade auvergnate <b>Tajine de volaille</b> Semoule Duo de navets et rutabagas au curcuma Ile flottante Crèmerie	Potage Salade de l'Artois <b>Cordon bleu</b> Tagliatelles <b>BIO</b> Champignons persillés Crèmerie
<b>Jeudi 17</b> 	Salade mexicaine, fajitas au poulet et au fromage <b>Chili con carne</b> <b>Grignotes à la mexicaine</b> Riz- maïs cuisiné Mousse au chocolat et à la cannelle Salade fruits Crèmerie	Potage Salade de riz à l'indienne <b>Steak haché de veau</b> Boullgour Ratatouille Glace
<b>Vendredi 18</b>	Salade fermière, tomate emmental <b>Poisson pané</b> <b>Rôti de dinde sauce estragon</b> Quinoa gourmand Fondue de poireaux et carottes Crèmerie	

**En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :**

**1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage**

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

Le Gestionnaire,

N. GAURY

Le Proviseur,

J-P. JOSSE