

MENU

Du lundi 04 au vendredi 08 février 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 04	Assiette de charcuterie, betteraves BIO macédoine Poisson au beurre blanc ou Sauté de dinde au cidre et aux pommes Pâtes et gratin de chou-fleur Riz au lait et caramel, crèmerie	Potage Surimi mayonnaise Ficelle Picarde Poêlée de légumes, salade Crêpes desserts
Mardi 05 	Carottes râpées BIO aux raisins Salade montagnarde, pamplemousse Sauté de canard à l'orange ou Steak haché sauce au bleu Frites, julienne de légumes Glace, crèmerie	Potage Salade de riz avec lentilles Steak de porc sauce charcutière Petits pois et carottes Gâteau au chocolat
Mercredi 06	Salade Bretonne Céleri rave BIO Omelette au fromage Ratatouille, semoule Mousse de fruits, Abricot chantilly et son coulis	Potage Cervelas gribiche Tarte au thon Poivrons à la tomate Crèmerie
Jeudi 07	Nems de dinde ou légumes, salade d'Asie Emincé de porc au caramel ou Chao men de poulet Nouille chinoise, riz basmati Poêlée asiatique Croustillant de mangue Salade exotique Crèmerie, fromage blanc BIO	Tomate sauce ciboulette Mc Cornouaille Frites, tomates aux herbes Glace
Vendredi 08	Salade méli mélo, crudités Boulettes de bœuf ou Croustillant de fromage Assortiments de desserts	

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