

MENU

Du lundi 25 février au vendredi 01 mars 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 25	Salade Alsacienne Carottes râpées BIO au citron Chou rouge maïs Fricassée de volaille ou Boulette d'agneau basquaise Pâtes, poêlée de légumes Semoule au raisin, crèmerie	Betteraves BIO Rôti de bœuf sauce choron Frites, haricots verts Glace
Mardi 26	Radis, concombre BIO à la menthe Friand, tarte au fromage Escalope viennoise ou Sauté de veau au chorizo Semoule, gratin d'aubergine au chèvre Blanc manger coco, crèmerie	Oeuf mayonnaise Poisson meunière Riz et fondue de poireaux Tarte meringuée au citron
Mercredi 27	Tomate antiboise, salade Lisa Petit salé aux lentilles Poêlée de choux Poire belle Hélène, crème chocolat	Salade Grecque Bouchée à la reine Millet BIO , carottes au curry Crèmerie
Jeudi 28	Taboulé, salade Californienne, tomate vinaigrette Cuisse de poulet sauce suprême ou Blanquette de poisson Riz, gratin méditerranéen Fromage blanc et spéculoos Crèmerie	Maquereaux tomate Tartiflette Salade Julienne de légumes Crèmerie
Vendredi 1er	Rillettes de sardine, salade exotique Salade fromagère Goulash à la Hongroise ou Rôti de porc au miel Pommes de terre, brocolis aux herbes Mille-feuille aux framboises, éclair chocolat	

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