

MENU

Du lundi 03 au vendredi 06 avril 2018

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 03 <i>FERIE</i>		
Mardi 04	Salade bretonne, concombre-carotte BIO Oeuf mayonnaise Poisson meunière ou Colombo de porc Riz, épinard à la crème Crème gourmande chocolat, crèmerie	Salade nordique Boulette d'agneau Sauce au thym Semoule, gratin de choux fleurs Crèmerie
Mercredi 05	Salade de riz aux lentilles Terrine de campagne Omelette BIO au fromage Ratatouille, quinoa Glace BIO , crèmerie	Macédoine Escalope de poulet pané Tortis, haricots verts Gâteau ananas caramel
Jeudi 06 	Betteraves BIO salade californienne Tomate au basilic Saucisse de Pouldreuzic ou Sauté de bœuf moutarde Frites tomates provençales Salade de fruits, Fromage blanc BIO au coulis de fruits rouges	Radis beurre Pizza au chorizo ou végétarienne Salade verte Crèmerie
Vendredi 08	Nems, bouchée au fruit de mer Céleri rave BIO Sauté de veau aux olives ou Steak haché de veau (Blouët) Pâtes, carottes BIO Berrichonnes Surprise de pâques, Paris Brest	

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