

MENU

Du lundi 03 au vendredi 07 septembre 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	Concombre au fromage blanc BIO Salade du thonier, pamplemousse Escalope de volaille sauce aux champignons ou Colombo de porc Pâtes, Carottes BIO persillées Crèmerie	Melon Poisson pané riz, choux romanesco Panna cotta à la framboise
Mardi 04	Salade exotique, assiette de charcuterie Radis beurre Saucisse de Toulouse ou Sauté de bœuf à l'oseille Purée, poêlée de choux Crèmerie	Tomate antiboise Aiguillettes de poulet tex mex quinoa, aubergine catalane Crèmerie
Mercredi 05	Tomate mozzarella, salade grecque Couscous merguez agneau Semoule, légumes couscous Mousse chocolat, crèmerie	Céleri râpé BIO Pizza au fromage Salade verte Crèmerie
Jeudi 06	Friand fromage, tarte aux poireaux, taboulé Poisson frais sauce petits légumes ou Sauté de veau provençal Riz, gratin de courgettes Glace, crèmerie	Salade californienne Pâtes Carbonara Champignons persillés Crèmerie
Vendredi 07	Carottes râpées BIO , pastèque, salade de fromage Steak haché ou fricassé de volaille frites Tomates provençales Tarte aux pommes, éclairs au 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