

## MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 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 10	Salade nordique ; tomate maïs salade bretonne <b>Tajine de veau</b> ou <b>Jambon braisé sauce madère</b> Semoule, courgettes à l'Italienne Ile flottante ; fromage blanc, crème	Melon <b>Quiche lorraine</b> Salade, poêlée de légumes Crèmerie
Mardi 11	Coquille de poisson ; feuilleté comté Carottes râpées au citron <b>Rôti de dinde à l'estragon ou</b> <b>Emincé de bœuf pain d'épice</b> Petits pois carottes Riz au lait, crème	Oeuf mimosa <b>Poulet à l'américaine</b> Pommes rissolées, aubergines au curry Glace
Mercredi 12	Salade normande, concombre <b>Lasagne de bœuf ou</b> <b>Ricotta épinard</b> Banane chocolat, salade de fruits	Salade alsacienne Omelette au fromage Boullgour, haricots verts Crèmerie
Jeudi 13	Charcuterie, taboulé de millet, salade parisienne <b>Blanquette de poisson ou cordon bleu</b> Riz, fondue de poireaux Bavarois aux fruits rouges ou gâteau basque ou tarte amandine poire	Macédoine <b>Sauté de bœuf à la dijonnaise</b> pâtes, julienne de légumes Salade Crèmerie
Vendredi 14	Salade Colorado, salade de chèvre Maquereaux carottes <b>Steak haché de veau sauce poivre ou</b> <b>Sauté d'agneau au curry</b> Pommes de terre, gratin de chou-fleur Crèmerie	

**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