

MENU

Du lundi 11 au vendredi 15 juin 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 11	Tarte aux poireaux, tomate vinaigrette Rôti de porc saumuré ou Sauté de bœuf Pâtes, carottes au miel Ananas chantilly, crèmerie	Salade de fromage Côte d'agneau aux herbes Pommes rissolées, tomates provençales Crèmerie
Mardi 12	Piémontaise, melon Poisson blanc sauce armoricaine ou Emincé de dinde aigre douce Riz et gratin de courgettes Crèmerie	Betteraves Cervelas Orloff Boulgour, poêlée de légumes Crèmerie
Mercredi 13	Crudités Rôti de veau sauce forestière Purée, haricots verts Mousse de litchi	Tomate au basilic Pizza au fromage Salade Crèmerie
Jeudi 14	Charcuterie, salade grecque Navarin d'agneau à l'oriental Semoule, aubergines au curry Crèmerie	Avocat mayonnaise Pâtes carbonara Champignons persillés Glace
Vendredi 15	Pamplemousse, pastèque Steak hâché sauce bleu Gratin dauphinois Méli mélo de légumes Assortiment 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