

# MENU

Du lundi 16 au vendredi 20 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 16	Salade fermière, cervelas à la sauce gribiche Salade Colorado <b>Bœuf aux pommes caramélisées ou Merguez</b> <b>Semoule, légumes à la façon orientale</b> Fromage blanc <b>ÉTO</b> au speculoos Crèmerie	Tomate antiboise <b>Timbale de veau</b> <b>Champignons à la crème</b> Soupe de fruits
Mardi 17	Carottes râpées <b>ÉTO</b> aux raisins Salade de quinoa, salade de fromage <b>Steak de porc sauce charcutière ou Navarin d'agneau aux petits légumes</b> <b>Pommes de terre</b> <b>Gratin de chou-fleur au bleu</b> Yaourt du vern <b>ÉTO</b> , crèmerie	Surimi mayonnaise <b>Confit de canard</b> <b>Haricots blancs, carottes <b>ÉTO</b></b> Gâteau de semoule
Mercredi 18	Salade fraîcheur surimi Tomate sauce ciboulette <b>Rougaille de saucisses</b> <b>Riz, haricots rouges</b> Mousse au chocolat, verrine de fruits	Salade tex mex <b>Grignottes de poulet à la mexicaine</b> <b>Boulgour, céleri braisé</b> Crèmerie
Jeudi 19	Radis beurre, terrine de poisson Salade du pêcheur <b>Pâtes au saumon ou Pâtes à l'espagnol</b> <b>Courgettes au curry</b> Mille-feuille aux framboises, éclair au café	Salade niçoise <b>Paleron de bœuf</b> <b>Purée, poêlée de chou</b> Crèmerie
Vendredi 20	Carottes râpées, sardines, pamplemousse Salade grecque <b>Noix de jambon miel orange ou Fricassée de dinde</b> <b>Frites, carottes persillées <b>ÉTO</b></b> Glace <b>ÉTO</b> , 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