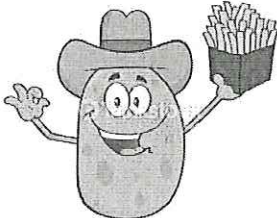


MENU

Du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2017

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 : 1 compote - 1 viennoiserie, 3 fois par semaine : céréales

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 16	Betteraves et œuf dur, salade auvergnate Terrine de poisson Escalope de volaille sauce aux champignons ou navarin d'agneau Pâtes, carottes et rutabaga braisé Flan chocolat ou vanille, crèmerie	Carottes râpées et sardine Pizza à la mexicaine et pizza végétarienne Poêlée de légumes Salade verte Glace
Mardi 17	Cervelas sauce gribiche-chou à l'indienne Salade andalouse Poisson meunière ou sauté de canard à l'orange Pommes de terre persillées et gratin de choux fleurs Crèmerie	Coquillettes à la paysanne Calamars à la niçoise Riz, gratin de courgettes Crèmerie
Mercredi 18	Salade californienne, avocat Rougaille de saucisse Riz, haricots rouges Verrine de fruits Crème saveur popcorn	Salade de crudités Mc Cornouaille Milk shake
Jeudi 19	Croque Hawaïen, tarte aux poireaux Asperge sauce crème Sauté de dinde aigre douce ou Steak de porc sauce moutarde Quinoa et patates douces Far aux pommes ou pruneaux, glace	Tomate antiboise Gratin de Crozet savoyard Choux de Bruxelles Crèmerie
Vendredi 20	Carottes à l'orange, salade rochelle Tomate basilic Steak haché sauce roquefort ou Palet fromager (végétarien) Frites et ratatouille Crumble de fruits, panna cotta Crèmerie	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute

Le Gestionnaire,

N. GAURY

Le Proviseur

J.P. JOSSE