


# MENU

Du lundi 19 au vendredi 23 mars 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 19	Piémontaise, betteraves aux pommes <b>ÉTO</b> Salade fraîcheur surimi <b>Escalope de volaille basquaise ou</b> <b>Emincé de bœuf au pain d'épice</b> <b>Pâtes, carottes au cumin</b> <b>ÉTO</b> Banane chocolat, poire au caramel Crèmerie	Tomate antiboise <b>Tartine montagnarde</b> <b>Poêlée de légumes, salade</b> <b>verte</b> Crèmerie
Mardi 20	Duo de carottes et de céleri rave râpés <b>ÉTO</b> Salade de thon, radis beurre <b>Jambon fumé sauce au whisky ou</b> <b>Steak haché sauce roquefort</b> <b>Frites, courgettes à l'ail</b> Yaourt du Vern <b>ÉTO</b> Crèmerie	Concombre au fromage blanc <b>ÉTO</b> <b>Sauté d'agneau au curry</b> <b>Riz, haricots verts</b> Mousse de chocolat
Mercredi 21	Pizza reine ou 3 fromages Salade de fromage <b>Tajine de volaille</b> <b>Semoule</b> <b>Duo de navet et rutabaga au curcuma</b> Crèmerie	Salade de l'Artois <b>Cordon bleu</b> <b>Tagliatelles</b> <b>ÉTO</b> <b>Champignons persillés</b> Crèmerie
Jeudi 22 	Pâté Hénaff, rillettes de sardines sur toast Salade d'Armor <b>Sauté de porc au cidre</b> <b>Merlu sauce bretonne</b> <b>Pommes de terre et Gratin breizh</b> Crêpes sucrées - Entremet breton	Salade de riz à l'indienne <b>Omelette au fromage</b> <b>Haricots verts et ratatouille</b> Glace
Vendredi 23	Salade fermière, tomate emmental, taboulé <b>Blanquette de veau (Blouet) ou</b> <b>Rôti de dinde sauce estragon</b> <b>Riz et fondue de poireaux et carottes</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