


MENU

Du lundi 1er au vendredi 5 octobre 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 1er	Macédoine surimi, concombre ÉTO au curry Pâté de campagne Poulet sauce suprême ou Emincé de porc caramel Pâtes, Brocolis aux amandes Flan vanille et chocolat, crèmerie	Salade de choux ÉTO massala Cordon bleu Printanière de légumes Crèmerie
Mardi 2	Oeuf mayonnaise, Tomate mozzarella Maquereaux à la moutarde Sauté de veau marengo ou Poisson meunière Semoule Ratatouille Crème caramel, crèmerie	Rillettes Boulettes de boeuf Riz, Carottes Salade de fruits
Mercredi 3	Salade piémontaise, carottes rapées Gigot d'agneau au thym Flageolets, gratin de fenouil Glaces, crèmerie	Salade grecque Poisson pané Quinoa, haricots beurre persillés Crèmerie
Jeudi 4 <i>J'AI LA FRITE !</i> 	Salade camarguaise, charcuterie Carottes râpées ÉTO Steak haché ou andouillette Frites Duo de rutabaga et carottes Beignet, tarte aux fruits, tarte au chocolat	Asperge sauce crème Flamenkuche Poêlée de légumes Salade verte Fromage blanc ÉTO
Vendredi 5	Taboulé, tarte au maroilles Pizza Filet de poisson blanc sauce chorizo ou Emincé de bœuf stroganoff Riz, Haricots verts ÉTO 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

