

# MENU

Du lundi 21 au vendredi 25 mai 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 21	F E R I E - Pentecôte	
Mardi 22	Taboulé, céleri betterave <b>BIO</b> Salade de fromage <b>Sauté de bœuf camarguais ou</b> <b>Poisson pané</b> Riz, choux romanesco Banane chocolat ou Panna cotta aux fruits rouges	Radis beurre <b>Chipolatas</b> Purée de carottes, gratin de fenouil Crèmerie
Mercredi 23	Croissant au jambon ou Salade fraîcheur surimi <b>Omelette BIO au fromage</b> Haricots verts, ratatouille Crèmerie	Concombre <b>BIO</b> au paprika <b>Pizza orientale ou</b> <b>Au trois fromages</b> Salade verte Glace
Jeudi 24	Terrine de poisson, Tomate maïs, salade Huncaina <b>Aiguillette de poulet corn flakes ou</b> <b>Colombo d'agneau</b> Semoule, légumes à l'Indienne Fraisier, éclairs au chocolat	Carottes râpées <b>BIO</b> <b>Nuggets de poisson sauce aurore</b> Pommes rissolées Méli mélo de légumes, salade Crèmerie
Vendredi 25	Assiette de charcuterie Salade normande <b>BIO</b> Salade de concombre <b>BIO</b> <b>Steak haché de porc ou</b> <b>Blanquette de dinde à la noix de coco</b> Pâtes <b>BIO</b> julienne de légumes Mousse liégeoise, salade de fruits frais 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