


# MENU

Du lundi 23 au mercredi 25 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 23	Tomate vinaigrette Concombre <b>ÉTO</b> à la moutarde Salade scandinave <b>Palets fromagers</b> <b>ou Sauté de porc</b> Pâtes <b>ÉTO</b> , gratin à la provençale Crèmerie	Betteraves <b>ÉTO</b> œuf <b>Emincé de bœuf à la dijonnaise</b> <b>Semoule, choux de Bruxelles à l'ail</b> Crèmerie
Mardi 24	Assiette de charcuterie, salade paysanne Carottes râpées <b>ÉTO</b> au citron <b>Sot l'y laisse de dinde au curry ou</b> <b>Poisson sauce nantaise</b> Riz, carottes au fenouil Crèmerie	Salade de thon <b>Mc Cornouaille</b> Frites, poêlée de légumes Glace
Mercredi 25	Assortiments d'entrées <b>Cordon bleu</b> <b>Gratin dauphinois</b> Haricots verts à la niçoise Variété de desserts, pâtisserie	
Jeudi 26	<b>VACANCES DE PRINTEMPS</b> 	
Vendredi 27		

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