

MENU

Du lundi 26 au vendredi 30 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 26	Concombre ÉCO au curry, salade Vernoise Asperges sauce crème Rôti de porc miel et citron Calamar à l'armoricaine Riz, choux romanesco Panna cotta aux fruits rouges, crèmerie	Surimi mayonnaise Tarte au thon ou tarte au fromage Poivrons à la tomate Salade verte Crèmerie
Mardi 27	Macédoine œuf, charcuterie, Tomate maïs Sauté de canard chocolaté ou Brochette de volaille à l'orientale Boulgour, méli mélo de carottes et courgettes Crèmerie	Salade suisse Poisson pané Purée, fondue de poireaux Brownies
Mercredi 28	Carottes râpées ÉCO aux raisins, Salade océane Petit salé aux lentilles Poêlée bretonne Glace ÉCO , crèmerie	Salade grecque Moussaka Riz, courgettes aux poivrons Crèmerie
Jeudi 29	Tomate aux pommes et chèvre, friand croque au thon, tomate concombre Filet de poisson sauce bonne femme Pommes de terre Gratin de fenouil Opéra, éclairs chocolat	Salade niçoise Poulet rôti aux herbes Petits pois, navets au curcuma Gaufres
Vendredi 30	Salade normande, betteraves ÉCO Avocat mayonnaise Pâtes carbonara ou bolognaise Ou vegibolo (vég) Julienne de légumes 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