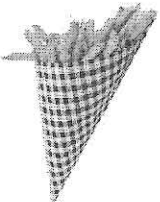


MENU

Du lundi 27 novembre au vendredi 1er décembre

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 : 1 compote - 1 viennoiserie, 3 fois par semaine : céréales

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 27	Betteraves, salade méli mélo Maquereaux et pommes de terre Blanquette de veau ou Palet fromager sauce tomate Pâtes, carottes aux poireaux Crèmerie	Mousse de canard Fricassée de volaille Quinoa, haricots verts Semoule au lait et raisin
Mardi 28 	Concombre à l'emmental Carottes râpées aux citrons Macédoine surimi Escalope de volaille sauce forestière Ou rôti de porc saumuré Frites, poêlée de légumes Mousse de fromage blanc, crèmerie	Poisson pané Sauce au citron Riz brocolis aux amandes Crèmerie
Mercredi 29	Coquille de poisson mayonnaise Salade aux noix Lasagne de bœuf ou Epinard ricotta Banane chocolat, crèmerie	Oeuf mimosa Colombo d'agneau Semoule, courgettes au curry Crèmerie
Jeudi 30	Salade de quinoa, piémontaise charcuterie Poisson en crumble ou Sauté de porc aux speculos Riz, gratin de butternut Entremet maison, gâteau basque	Pizza reine ou trois fromages Julienne de légumes Salade verte Glace
Vendredi 1er	Crêpes au fromage ; tartine jambon Tomate antiboise Gigot d'agneau ou Brochette de volaille Printanière 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

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute


Nicolas GAURY
Le Gestionnaire,
N. GAURY


Le Proviseur,
J-P. JOSSE