



MENU

Du lundi 28 mai au vendredi 1er juin 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 28	Concombre au fromage blanc BIO Salade Californienne, radis beurre Emincé de porc aux champignons ou Steak haché sauce roquefort Frites, poêlée de légumes Crème dessert chocolat et vanille, crèmerie	Terrine de campagne Escalope de poulet sauce suprême Délice de quinoa sol Flan de légumes Crèmerie
Mardi 29	Betteraves BIO , œuf mimosa Salade Colorado Palets fromagers (végé) ou Sauté de volaille à l'italienne Pâtes, courgettes aux poivrons Crèmerie Poire caramel beurre salé, verrine de fruits	Surimi mayonnaise Côte de porc façon Orloff Riz, céleri braisé Crèmerie
Mercredi 30	Salade de choux massala BIO Tomate mozzarella Mijoté d'agneau au fenouil Semoule, tian de légumes Mousse de fromage blanc Crèmerie	Salade du thonier Rôti de bœuf sauce bordelaise Petits pois carottes BIO Gaufres
Jeudi 31 (Animation melon) 	Variétés de melons, carottes râpées BIO Macédoine œuf Poisson blanc basquaise ou raie aux câpres ou Sauté de canard à l'orange Pommes de terre Duo de choux Assortiments de pâtisseries	Salade au trio de perles Croque monsieur ou végétarien Salade verte Crèmerie
Vendredi 1er 	Fajitas de poulet ou quesadillas fromage Salade tex mex Chili con carne Riz, maïs cuisinés Salade exotique, glace	

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