


.menu

du 11 au 15 SEPTEMBRE 2017



	<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
LUNDI 11	Salade mimosa/Melon/Taboulé/ Salade de tomates Cordon bleu/Sauté de porc Pommes de terre vapeur/Julienne de légumes Salade Yaourt nature/Fromage Fruit	Salade de riz au thon Paupiette Légumes/Riz Liégeois/Fromage Compote Fruit
MARDI 12	Jambon blanc/Salade Suisse Blanquette de veau/Jambon grillé Macaroni/Poêlée villageoise Salade Yaourt/Fromage Compote crumble/Fruit	Crudités Hachis Parmentier Salade Iles flottantes Fruit
MERCREDI 13	Piémontaise/Asperges au jambon Rôti de bœuf/Rôti de porc Poisson Semoule aux céréales Salade Mousse/Riz au lait/Entremets Fruit	Mousse de canard Steak haché Haricots verts Yaourt nature Raisins Petits gâteaux
JEUDI 14	Macédoine/Concombre à la crème Bœuf façon goulash/Cuisse de poulet fermier Riz/Trio de légumes Salade Flan/Tarte aux poires/Brownie Fruit	Salade de lardons Poisson meunière Pâtes Fromage blanc Fruit
 VENDREDI 15	Taboulé/Salade Marco Polo Merguez/Chipolatas/Andouillette Purée/Haricots verts persillés Salade Glace Fruit	

Le chef cuisinier propose du poisson chaque midi et un produit laitier à chaque repas

Le Gestionnaire

Bruno DESCHAMPS

Le Proviseur

René-Jean PIAZZA