



# menu

du 15 au 19 janvier 2018



	<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
<b>LUNDI 15</b>	Potage maison / Salade grecque / Piémontaise <b>Veau bourguignon / Brochette de dinde</b> Semoule aux petits légumes / Salsifis à la crème Salade Crème dessert / Liégeois Fruit	Potage maison / Salade niçoise <b>Pâtes carbonara</b> Salade Compote de pommes Gâteaux secs Fruit
<b>MARDI 16</b>	Potage maison / Salade suisse / Salade de tomates <b>Rôti de dinde / Porc à la moutarde</b> Gratin dauphinois / Haricots verts Salade Yaourt BIO  Fruit	Potage maison / Salade de volaille <b>Boulettes de bœuf à la tomate</b> Gratin de courgettes et choux-fleurs Salade Fromage Pâtisserie Fruit
<b>MERCREDI 17</b>	Potage maison / Charcuterie / Cruautés <b>Poisson à la bordelaise / Poisson du jour</b> Pâtes / Poêlée de légumes Salade Crèmes variées Fruit	Potage maison / Taboulé <b>Sauté de dinde au curry</b> Petits pois carottes Salade Petits suisses Fruit
<b>JEUDI 18</b>	Potage maison / Asperges au jambon / Macédoine au thon <b>Côte de porc / Paupiette de veau</b> Riz / Tomates à la provençale Salade Pâtisserie Fruit	Potage maison / Entrées chaudes <b>Cuisse de poulet</b> Boulgour / Légumes tajine Salade Mousse au chocolat Fruit
<b> VENDREDI 19</b>	Potage maison / Avocat crevettes / Tomates mozzarella <b>Blanquette de dinde / Escalope viennoise</b> Purée / Flan de légumes Salade Yaourt Fruit	<p>LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !</p> 

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

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et des livraisons.

Le Gestionnaire

Le Proviseur

Bruno DESCHAMPS

René-Jean PIAZZA