















menu

du 11 au 15 décembre 2023



	<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
LUNDI 11	Piémontaise / Crudités variées Brochette marinée / Emincé de porc au curry Riz végétarien  Riz  / Choux-fleurs et brocolis à la crème Salade Yaourt  et fruit	Crudités variées Pâtes carbonara Haricots verts Salade Ile flottante Fruit
MARDI 12	Entrée chaude / Crudités variées Blanquette de dinde / Jambon grillé Pavé végétarien  Pâtes  / Carottes au cumin Salade Fromage Compote	Crudités variées Boulettes de bœuf Semoule  / Fondue de poireaux Salade Fromage Liégeois et fruit
MERCREDI 13	Salade de riz / Crudités variées Hachis parmentier / Brandade de poisson Hachis végétarien  Purée / Epinards à la crème  Salade Eclair Pomme 	Crudités variées Sauté de dinde à la tomate Riz  / Ratatouille Salade Fromage Pâtisserie Fruit
JEUDI 14	Salade suisse / Crudités variées Chipolatas / Emincé de dinde Œufs à la florentine  Haricots blancs / Carottes aux herbes Salade Fromage blanc / Fruits au sirop	Crudités variées / Mousse de canard Tortellinis aux 3 fromages Courgettes à la provençale Salade Beignet Fruit
VENDREDI 15	Crudités variées Poisson meunière / Dinde à l'indienne Flan végétarien  Semoule  / Poêlée de légumes Salade Fromage Glace melba ou chocolat et fruit	

Le chef cuisinier propose du poisson chaque midi, un menu végétarien 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

Michaël BRIEN

Hervé DOUAGLIN