

















du 8 au 12 janvier 2024

		<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
LUNDI	8	Céleri rémoulade / Carottes râpées Brochette de volaille / Bœuf bourguignon Omelette  Haricots blancs / Ratatouille Salade Fromage blanc Fruit	Crudités variées Pâtes farcies Pâtes farcies végétariennes  Courgettes à la crème Salade Fromage Compote de pommes
MARDI	9	Entrée chaude / Crudités Wing's de poulet / Sauté de porc moutarde Riz végétarien  Riz  / Haricots verts Salade Fromage Pâtisserie et fruit	Crudités variées Steak haché Pavé végétarien  Purée / Epinards Salade Fromage Liégeois et fruit
MERCREDI	10	Crudités / Charcuterie Poisson à la bordelaise / Poisson du jour Boulettes végétariennes  Semoule  / Champignons à la crème Salade Crème dessert et fruit	Crudités variées Cordon bleu Polenta au fromage  Petits pois - carottes Salade Fromage blanc et fruit
JEUDI	11	Salade marco polo / Macédoine de thon Escalope de dinde / Boulettes de bœuf Gratin végétarien  Gratin dauphinois / Poêlée de légumes Salade Salade de fruits / Compote Galette des rois 	Feuilleté au fromage Omelette  Fondue de poireaux Salade garnie Fromage Flamby et fruit
 VENDREDI	12	Crudités variées Rôti de dinde / Chipolata Bolognaise végétarienne  Pâtes  / Poêlée de légumes Salade et fromage Yaourt / Liégeois 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

Michaël BRIEN

Le Proviseur

Hervé DOUAGLIN