

menu

du 29 janvier au 2 février 2024



www.shutterstock.com - 103904230

	<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
LUNDI 29	Crudités variées / Piémontaise Sauté de porc à la moutarde / Brochette de dinde Pavé végétarien  Haricots blancs / Haricots verts Salade et fromage Yaourt  et fruit	Crudités variées Tomates farcies Riz végétarien  Riz  / Ratatouille Salade et fromage Pâtisserie et fruit
MARDI 30	Crudités variées / Salade de riz Sauté de veau au poivre / Escalope de dinde Cassolette végétarienne  Semoule  / Courgettes Salade et fromage Liégeois / Crème dessert et fruit	Crudités variées Quiche lorraine Quiche végétarienne  Salade garnie Fromage Mousse au chocolat et fruit
MERCREDI 31	Entrée chaude / Crudités variées Bolognaise Bolognaise végétarienne  Pâtes  / Fondue de poireaux Salade Fromage Compote	Crudités variées Cordon bleu Cordon blé  Purée / Haricots verts Salade Fromage blanc et gâteaux secs Fruit
JEUDI 1	Salade italienne / Crudités variées Saucisse de Toulouse / Viande kebab Omelette  Petits pois carottes Salade Laitage Beignet et fruit	Crudités variées Gnocchis à la tomate  Epinards à la crème Salade Fromage Salade de fruits
 VENDREDI 2	Crudités variées / Salade maison Emincé de dinde à la provençale / Jambon grillé Falafel  Pommes rissolées / Poêlée de légumes Salade Glace 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