MENU

du 7 Octobre au 11 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MATIN	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt FruitÉ	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit
MIDI	Crudités Chipolatas de porc grillées Lentilles vertes bio Filet de poisson meunière (citron) Poêlée méridionale Salade Fromage Compote de fruit bio Biscuit	Charcuterie & crudités Paupiette de dinde, sauce barbecue Poêlée de légumes verts Croustillant fromager bio Salade Yaourt Fruit	Soupe de légumes Filet de saumon grillé, coulis de poivrons Risotto Julienne de légumes Salade Fromage Eclairs Fruit	Crudités Boules de bœuf, sauce tomate Macaronis bio Choux romanesco Salade Fromage Cône glacé Fruit	Entrées chaudes & crudités Omelette espagnole Pommes de terre rissolées Poivrons sautés Salade Yaourt Fruit
	PAIN TRADITIONNEL + BIO				
SOIR	Mousse de canard Keftas de volaille Semoule de blé bio Poêlée ratatouille Salade Yaourt Fruit	Crudités Fileté cheddar Pates pennes bio Légumes Salade Fromage Pot de glace Fruit	Salade composée Piéce de bœuf grillé, échalotes Frites Légumes Salade Fromage Cocktail de fruit Biscuit	Croque monsieur Escalope viennoise (citron) Haricots verts persillade Salade Liégeois chocolat Fruit	

Le Secrétaire générale,

C.DANEDE

Le Proviseur,

E. ROTTIER