

MENU

Du lundi 17 au vendredi 21 septembre 2018

Petit-déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – 1 jus d'orange - 1 fruit et au choix
1 yaourt ou 1 fromage blanc- 1 fois par semaine : céréales, 1 viennoiserie, 2 fois par semaine : 1 biscuit

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 17	Tomate vinaigrette, salade coleslaw BIO Salade du pêcheur Pâtes carbonara bolognaise ou Bolo végétarienne Courgettes aux poivrons Fromage blanc BIO Crèmerie	Rillettes Paupiette de veau sauce chasseur Riz aux petits légumes Crèmerie
Mardi 18	Betteraves pommes, salade des causses Pastèque Poulet rôti ou Emincé de volaille forestière Frites, haricots verts persillés Glace BIO , crèmerie	Salade nordique Steak de porc sauce moutarde Petits pois, tomates au beurre maître d'hôtel Salade de fruits
Mercredi 19	Carottes râpées à l'orange, salade fermière Colombo d'agneau Semoule, gratin de fenouil Crèmerie, crumble de fruits	Salade de thon Kebab potatoes salade Glace
Jeudi 20	Avocat mayonnaise, taboulé melon Paella ou rôti de porc sauce miel Riz, duo de brocolis et chou-fleur Framboisier, gâteau basque	Salade de sarrasin BIO Omelette BIO espagnole Pâtes BIO , gratin méditerranéen Crèmerie
Vendredi 21	Tomate chèvre et pommes Feuilleté hot dog Concombre BIO au curry Poisson pané ou Bœuf bourguignon Quinoa, boulgour Carottes BIO Berrichonnes Ananas chantilly, crèmerie Poire au caramel beurre salé ou chocolat	

En plus d'un des desserts au menu, il est proposé au choix :
1 yaourt, 1 fromage blanc, un fruit ou 1 fromage(dont 1 bio minimum)
Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute.

Le Gestionnaire,

N. GAURY

Le Proviseur,

J-P. JOSSE