MENU

Semaine du 25 Mars au 29 Mars 2024

Menu conseillé en rouge — Menu végétarien ou Sans viande

	MIDI	SOIR
LUNDI	Pizza ou Salade de blé ou Betteraves ou Pomelos Sauté de dinde ou Filet de hoki ou Pané végétarien Pâtes ou Gratin de choux fleurs Yaourt nature ou sucré Entremet ou Compote de fruits ou Liégeois	Entrées au choix Hachis parmentier ou Poisson Salade verte Fromage ou Yaourt Fromage blanc aux fruits
MARDI	Salade piémontaise ou Concombre à la crème ou Rosette Chipolatas ou Paupiette de volaille ou Poisson du jour Lentilles ou Haricots verts Fromage Cheesecake ou Salade d'agrumes ou Semoule au lait	Entrées au choix Galette complète Poêéle de légumes et salade verte Fromage ou Yaourt Flan caramel
MERCREDI	Taboulé ou Oeufs mimosa ou Mousse de canard Rougail saucisses ou Poisson du jour Riz ou Poêlée de légumes grillés Yaourt nature ou sucré Donuts ou Entremet au caramel	Entrées au choix Poisson pané Gratin de pâtes Fromage ou Yaourt Barre glacée
JEUDI	Salade de riz ou Surimi mayonnaise ou Carottes Merguez ou Rôti de bœuf ou Poisson du jour ou Falafels Frites ou Gratin de blettes Fromage Panna cotta ou Pommes caramel ou Crème dessert	Entrées au choix P'tit brin de veau ou Végétarien Galette de légumes Fromage ou Yaourt Beignets
VENDREDI	Salade de pâtes ou Cake au poisson ou Coeur de palmier Emincé de bœuf ou Poissson du jour ou Omelette Semoule ou Brocolis Yaourt nature ou sucré Oeufs au lait ou Flan pâtissier ou Yaourt au choix	

Toutes nos viandes sont d'origine France

Le Gestionnaire,

F. GUICHON

Le Proviseur,

P. MINZIÈRE

Notre menu est susceptible de contenir des allergènes alimentaires tels que œuf, fruits à coque, lait, lupin, crustacés, gluten, sulfites, poisson, soja, céleri, moutarde, sésame, arachides, mollusques…

Les menus peuvent être modifiés à tout moment en fonction du marché et des saisons et/ou liés à des contraintes techniques et d'approvisionnements.