

MENU

Semaine du 18 Novembre au 22 Novembre 2024

Menu conseillé en rouge

Menu végétarien ou Sans viande

	MIDI	SOIR
LUNDI	<p>Salade de pâtes ou Rillettes ou Pomelos ou Betteraves</p> <p>Escalope de dinde ou Poisson meunière ou Pané fromager Semoule ou Gratin de courgettes</p> <p>Yaourt nature ou sucré</p> <p>Entremet duo ou Eclairs ou Fromage blanc aux fruits Fruits de saison</p>	<p>Entrées au choix</p> <p>Cordon bleu Haricots verts et Céréales</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Gervitas</p>
MARDI	<p>Friand viande ou Surimi mayonnaise ou Salade composé</p> <p>Boeuf aux pruneaux ou Omelette ou Poisson du jour Quinoa ou Ratatouille ou Poêlée de légumes d'automne</p> <p>Fromage</p> <p>Tiramisu ou Bananes au chocolat ou Crème dessert Fruits de saison</p>	<p>Entrées au choix</p> <p>Pizza jambon ou thon Salade verte</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Compote de fruits</p>
MERCREDI	<p>Coeur de palmier ou Jambon macédoine ou Salade composé</p> <p>Paëlla ou Poisson du jour Riz ou Poêlée méridionale</p> <p>Yaourt nature ou sucré</p> <p>Cheesecake ou Pêches chantilly Fruits de saison</p>	<p>Entrées au choix</p> <p>Kefta de volaille ou Végétal Boulgour ou Tomates provençale</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Crêpes au chocolat</p>
JEUDI	<p>Oeufs mimosa ou Salade de blé ou Pâté de foie ou Pomelos</p> <p>Cuisse de poulet ou Chipolatas ou Steak végétal Frites ou Haricots plats</p> <p>Fromage</p> <p>Panna cotta chocolat ou Salade de fruits ou Liégeois Fruits de saison</p>	<p>Entrées au choix</p> <p>Palet végétal Gratin brocolis et choux fleurs</p> <p>Fromage ou Yaourt</p> <p>Flan caramel</p>
VENDREDI	<p>Gâteau de crêpes ou Salami ou Salade piémontaise ou Carottes</p> <p>Emincé de porc ou Rôti de bœuf ou Poisson du jour Pâtes ou Crumble de butternut au parmesan</p> <p>Yaourt nature ou sucré</p> <p>Ananas au sirop ou Semoule au lait ou Yaourts aromatisé Fruits de saison</p>	

Toutes nos viandes sont d'origine France

Le Gestionnaire,

E. VASSEUR

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.

Le Proviseur,

P. MINZIÈRE