

menu

du 3 au 7 juin 2024



	<u>DÉJEUNER</u>	<u>DÎNER</u>
LUNDI 3	Crudités variées / Taboulé Chili con carne / Brochette marinée Chili sin carne  Riz  / Poêlée printanière Salade Fromage Salade de fruits	Crudités variées Carbonara Carbonara végétarienne  Pâtes  / Carottes Salade Flamby Fruit
MARDI 4	Crudités variées Dinde au curry / Jambon grillé Omelette  Pomme rissolées / Ratatouille Salade Yaourt  Fruit	Crudités variées Bruschetta aux 3 fromages  Salade garnie Riz au lait maison Fruit
MERCREDI 5	Entrée chaude / Crudités variées Poisson à la bordelaise / Saumon Boulettes végétariennes  Semoule  / Epinards à la crème Salade Fromage Compote	Crudités variées Rôti de dinde Falafel  Pommes de terre au four / Haricots verts Salade et fromage Liégeois et fruit
JEUDI 6	Concombre / Piémontaise Pilon de poulet / Sauté de bœuf  Tortellinis ricotta-épinards  Pâtes  / Courgettes à la provençale Salade Crème au chocolat maison / Ile flottante Fruit	Mousse de foie Boulettes de bœuf Boulettes végétariennes  Riz  / Brocolis Salade Fruits au sirop
VENDREDI 7	Betteraves / Crudités variées Paupiettes de veau / Andouillettes / Chipolatas Hachis de légumineuses  Purée  / 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

Michaël BRIEN

Le Proviseur

Hervé DOUAGLIN