

du 18 au 22 novembre 2024

Bon Appétit

	DÉJEUNER	DÎNER
LUNDI 18	Piémontaise / Salade d'avocats Porc à la moutarde / Brochette de dinde Pâtes farcies  Pâtes  / Courgettes Provençales Fromage Mousse au chocolat	Entrées variées Emincé de kébab Purée / Poêlée de brocolis Crème dessert Gâteaux secs
MARDI 19	Entrées variées / Entrées chaudes Bœuf bourguignon / Jambon grill Gratin végété aux œufs  Haricots blancs / Carottes aux herbes Yaourt bio  Fruit	Carottes râpées Lasagnes Haricots verts Fromage Cocktail de fruits
MERCREDI 20	Terrine maison / Cruautés Saumon / Poisson à la bordelaise / Cassolette Pavé végé maison  Pommes de terre grenaille / Brocolis Fromage à la coupe Fruit	Mousson de canard Rôti de dinde Petits pois carottes Fromage Flamby
JEUDI 21	Coleslaw / Rillettes de sardines Merguez / Poulet Semoule  / Légumes couscous Eclair / Paris Brest	Surimi mayo Samoussa de bœuf Samoussa de légumes Quinoa Fromage blanc bio  Fruit
VENDREDI 22	Macédoine / Rilette de porc Emincé de dinde au curry / Paupiette de veau Riz  / Poêlée de légumes Fromage Assortiment de desserts lactés	

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

