

MENU du 11 février au 15 février 2019



Menu susceptible d'être modifié en fonction de l'approvisionnement

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Salade mimosa Asperges / cœurs de palmier Bœuf aux oignons Pâtes Gouda/ Cantal Ananas au sirop Fruits assortis	Taboulé Burger de veau Haricots verts provençale Yaourt aux fruits Fruits assortis
MARDI 12	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Avocat vinaigrette Macédoine vinaigrette Salade de cœur d'artichaut Cari de poulet Riz pilaf Crème Mont Blanc Fruits assortis	Pamplemousse Tomate vermicelle Filet de colin Sauce au vin blanc Pomme de terre vapeur Samos Fruits assortis Compote de fruits
MERCREDI 13	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Radis Concombre vinaigrette Pamplemousse / radis noir Rôti de porc Semoule aux légumes Bleu de Bresse/camembert Fruits assortis	Velouté de légumes Steak haché Courgette en gratin Fruits assortis Liégeois
JEUDI 14	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Pamplemousse Pizza Sauté d'agneau Printanière de légumes Yaourt aromatisé Riz au lait Fruits assortis	Pamplemousse Soupe à l'oignon Escalope de poulet Poêlée mexicaine Fromage blanc coulis de fruits Fruits assortis
VENDREDI 15	Café – Chocolat Lait – Pain Beurre Confiture Céréales Produits Laitiers Jus d'orange/pomme	Carottes vinaigrette Œuf dur mayonnaise charcuterie Moules marinières Pomme de terre frites Fromage de pays Fruits assortis	

 Plat entièrement cuisiné sur place

La Gestionnaire

 Produit BIO

Le Proviseur



