





















MENU du 10 au 12 mai 2021

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

Du lundi au vendredi	PETIT DEJEUNER		Café – Chocolat - Lait - Jus d'orange/pomme Produits Laitiers – Pain - Beurre- Confiture - Céréales	
	DEJEUNER		DINER	
LUNDI 10	<i>Feuilleté au chèvre</i> <i>Steak haché sauce au poivre</i> <i>Gratin de courgettes</i>  <i>Crème dessert fermière</i>  <i>Fruits</i>	<u><i>Menu végétarien</i></u> <i>Feuilleté au chèvre</i> <i>Steak fromager</i> <i>Gratin de courgettes</i>  <i>Crème dessert fermière</i>  <i>Fruits</i>	<i>Strasbourgeoise</i>  <i>Omelette fines herbes</i>  <i>Piperade</i> <i>Fromage saint Moret</i> <i>Fruits</i>	
MARDI 11	<i>Pêche au thon</i>  / <i>Bayonne /tomate mozzarella</i>  <i>Pavé de saumon rôti</i> <i>Semoule aux légumes</i>  <i>Fromage de pays</i>  <i>Fruits</i>		<i>Salade composée</i>  <i>Cuisse de poulet rôtie</i> <i>Pommes noisettes</i> <i>Ananas au sirop</i> <i>Fruits</i>	
MERCREDI 12	<i>Moules safranées</i>  / <i>Salade artichaut</i>  <i>/Pomelos</i> <i>Côte de porc sauce espagnole</i>   <i>Carottes persillées</i>   <i>Ile flottante</i>  <i>Fruits</i>			

 Plat entièrement cuisiné sur place

 Produit local

 Produit BIO

La Gestionnaire

Le Proviseur