



MENU

DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MAI 2024

L'équipe de restauration s'engage dans un projet de restauration durable et de qualité



	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI			
MARDI	Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages	Salade bar Emincé de bœuf, sauce piquante ou Plat végétal du jour ou Poisson du marché Macaronis – Julienne de légumes Salade verte Fromage à la coupe Gâteau au caramel - Fruits frais	Pâté de campagne/cornichons Rôti de dinde à la crème Haricots verts/Carottes Salade verte Crème dessert Bio Fruits frais
MERCREDI	Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages	Salade bar Saucisse de Toulouse grillée ou Plat végétal du jour ou Poisson du marché Pommes sautées – Carottes vichy Salade verte Fromage blanc fermier - Fruits frais	Radis/beurre Steak haché de bœuf grillé Gratin dauphinois Salade verte Petit-suisse aux fruits Fruits frais
JEUDI	Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages	Salade bar Plat végétal du jour ou Poisson du marché, sauce bonne femme Riz créole - Courgettes à la créole Salade verte Barre glacée - Fruits frais	Salade sicilienne Omelette aux herbes Gratin de choux-fleurs Salade verte Fromage Muffin au chocolat Fruits frais
VENDREDI	Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages	Salade bar Tortellinis au boeuf ou Tortellinis épinards/ricotta ou Poisson du marché Haricots verts persillés Salade verte Yaourt aromatisé Bio – Fruits frais	

Le Gestionnaire
F. CHEZEAU

Le Proviseur
E. GUERINEAU