

MENU



DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2024

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



	PETIT DÉJEUNER	DÉJEUNER	DINER
LUNDI		<p>Salade bar Brochette de volaille à l'indienne ou Plat végétal du jour ou Poisson du marché Coquillettes – Courgettes à la créole Salade verte Fromage à la coupe Salade de fruits - Fruits frais</p>	<p>Salade Islandaise Steak haché grillé Trio de légumes Salade verte Mousse au chocolat Fruits frais</p>
MARDI	<p>Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages</p>	<p>Salade bar Cuisse de canette braisée ou Plat végétal du jour ou Poisson du marché Purée de brocolis - Julienne de légumes Salade verte Riz au lait - Fruits frais</p>	<p>Salade composée Roti de porc aux herbes Cœur de blé louisiane Salade verte Fromage portion Gâteau bahia - Fruits frais</p>
MERCREDI	<p>Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages</p>	<p>Salade bar Cassoulet ou Cassoulet végétal ou Poisson du marché Moquettes - Tomates provençales Salade verte Ile flottante, crème anglaise - Fruits frais</p>	<p>Salade de perles de thon Aiguillettes de poulet thym/citron Carottes à l'échalote Salade verte Yaourt aromatisé Bio Fruits frais</p>
JEUDI	<p>Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages</p>	<p>Salade bar ou Plat végétal du jour ou Poisson du marché Tomates provençales Salade verte Ile flottante, crème anglaise - Fruits frais</p>	<p>Salade de tomates Rougail poulet Riz créole Salade verte Fromage à la coupe Verrine mousseline/abricots Fruits frais</p>
VENDREDI	<p>Café, thé, cacao, jus d'orange Beurre, miel, confitures, Céréales, Laitages</p>	<p>Salade bar Chipolatas aux herbes grillées ou Merguez végétales ou Poisson du marché frites – Ratatouille niçoise Salade verte Fromage blanc, coulis fruits rouges - Fruits frais</p>	

La Gestionnaire
F. CHEZEAU

Le Proviseur
E. GUERINEAU