

MENU du 11 au 15 SEPTEMBRE 2023

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé -



*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 11	Salade verte- feuilleté à l'emmental-maquereaux à la tomate - Mâche aux croûtons @- Filet de poisson meunière@ Ebly bio au beurre- Épinards bio à la crème@-Blé /maïs bio piperade Fromage ou yaourt @- Fruit de saison@ -Crème dessert vanille - Donuts au chocolat-	Salade verte- Salade de tomates fraîches@ -Pâté en croûte*- Diots fumé au vin blanc@ -Œufs béchamel Flageolets au jus - Champignons sautés bio@- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@ -Tartelette aux abricots maison-Riz au lait -
MARDI 12 Pain	Salade verte@-salade composée -Mousseron de canard- Coupe agrumes Florida- Tartiflette maison*@-Tartiflette végétarienne Cardon au jus@ - Fromage ou Yaourt@- Fruit de saison-Génoise à la confiture bio-Compote pommes poire @-	Salade verte- Salade composée @* -salade de lentilles*-salade perles marine. Roti de bœuf @- Gratin de patate douce maison@-Mélange céréale/légumes Fromage à la coupe@ ou yaourt - Cake maison- Fruit de saison@ -Poire au chocolat -
MERCREDI 13	Salade verte - Salade strasbourgeoise* - Salade de soja et maïs bio maison @- Roti de veau à l'orange@- Riz bio @-Salsifis aux fines herbes - Riz au petit pois, poivrons et maïs Fromage@ ou yaourt- Crème brûlée maison- Fruit de saison@ -Pêche melba aux amandes-	Salade verte -salade composée- Tartine au bleu de sassenage maison@- Filet de hoki bonne femme@- Jardinière de légumes@-Mélange riz/céréale Fromage ou yaourt @- Tarte noix de coco- Fruit de saison @ -cocktail de fruits au sirop-
JEUDI 14 Pain	Salade verte-salade composée - Taboulé complet bio@- Terrine de saumon - Manchons de poulet à l'indienne - Boudin aux pommes@- Haricots verts bio à la tomate@- Pennes semi complète bio au beurre- Mélange petit pois, artichaud, maïs bio Fromage@ ou yaourt - Mousse au chocolat@ -Fruit de saison-Paris Brest-	Salade verte - salade composée- salade coleslaw@-rillette de thon- Sauté de veau Marengo @- Brocolis bio@-Polenta bio@- Cappelletti 5 fromages Fromage@ à la coupe ou yaourt- Ananas frais- Fruit de saison@-fondant au chocolat-
VENDREDI 15 Menu végétarien	Salade verte-Pastèque fraîche @-Macédoine de légumes Boulettes végétariennes à la tomate @- Pommes rissolées@-Mélange légume grillés @- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison @-Framboises au sucre- Barre glacée -	Salade verte@-Jambon blanc*-Cervelle des Canuts maison - Omelette maison piperade@- Courgettes bio@- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison-gaufres chantilly- Liégeois au chocolat@-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Manuel NEVES