

# M E N U S

SEMAINE DU :

21 janvier 2019 au 25 janvier 2019

*Bon Appétit!*

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 21		<p>Pizza royale maison / Pizza fromage maison</p> <p>Brochette de saucisse ou Saumon à l'oseille (1) Haricots verts et Blé Bio</p> <p>Fromage ou Yaourt Compote de fruits ou / Fruits Petits suisses aux fruits</p>	<p>Œufs mayonnaise</p> <p>Sauté de bœuf Pâtes Bio</p> <p>Yaourt Flan caramel Bio</p>
MARDI 22	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Coleslaw / Taboulé / Salade médina</p> <p>Manchon de poulet Bio ou Colin à la bordelaise (1) Mélange de légumes Bio et Purée</p> <p>Fromage ou Yaourt Tarte nid d'abeille (2) ou / Fruits Donut's chocolat (2)</p>	<p>Rosette / Cornichons</p> <p>Paupiette de dinde Epinards à l'ail</p> <p>Fromage Fromage blanc à l'abricot</p>
MERCREDI 23	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Navets en salade / Concombres au fromage blanc</p> <p>Beignets de calamars / Citron (1) Tomates provençales et Semoule Bio</p> <p>Fromage ou Yaourt Oreillons d'abricots / Fruits</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Bouchées à la reine Riz Bio</p> <p>Yaourt Salades de fruits</p>
JEUDI 24	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Rillettes de saumon (1) / Mortadelle / Mousse de canard</p> <p>Rôti de veau ou Aile de raie au citron (1) Courgettes sautées et Polenta Bio</p> <p>Fromage ou Yaourt Chocolat Liégeois ou / Fruits Liégeois vanille</p>	<p>Panemile tomate mozza</p> <p>Boulette de bœuf à la tomate Purée de potiron</p> <p>Fromage Crème dessert pralinée (2) / Biscuit (2)</p>
VENDREDI 25	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Pêches au thon (1) / Salade de riz / Surimi mayo (1)</p> <p>Penne Bio bolognaise (plat complet) ou Filet de truite pâtes aux légumes (1)</p> <p>Fromage ou Yaourt Velouté aux fruits / Fruits</p>	<p>Le Proviseur Sylvain PONCET</p> <p>Le Gestionnaire David MARINONI</p>

Sous réserves de modifications liées à des contraintes extérieures

Choix orientés pour un menu équilibré

(1) traces ou contient poissons ou crustacés (2) traces ou contient des fruits à coque et arachides (3) traces ou contient des fruits exotiques

Production locale



Fait maison



Production Bio



Poisson frais

