

# MENUS

SEMAINE DU :  
11 mars au 15 mars 2019

Bon  
Appétit

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 11		Salade de mâche croustons œufs durs / Tomates mozza / Salade artichauts  Moussaka (plat complet) Poisson sauce tomate (1) et Riz Bio  Fromage ou Yaourt Crème chocolat / Compote de pêches et Fruits	Potage asperge / Salade verte  Steak de requin échalotes (1) Polenta Bio  Yaourt Poire au sirop / crème anglaise
MARDI 12	Café, lait Chocolat, thé  Pain, beurre Confiture, miel  Céréales Jus d'orange	Rillettes de porc / Rosette / Jambon blanc / Salade verte  Petit salé aux lentilles Poisson sauce beurre blanc (1) et Semoule Bio  Fromage ou Yaourt Tarte aux pommes / Eclair vanille (2) et Fruits	Salade verte  Cheeseburger Haricots verts  Fromage Ananas au sirop
MERCREDI 13	Café, lait Chocolat, thé  Pain, beurre Confiture, miel  Céréales Jus d'orange	Pizza maison / Salade verte  Faut filet à la plancha sauce béarnaise Gratin de choux fleurs  Fromage ou Yaourt Ile flottante / Faisselle et Fruits	Friand au fromage  Omelette aux herbes Poêlée de légumes  Yaourt Chocolat liegeois
JEUDI 14	Café, lait Chocolat, thé  Pain, beurre Confiture, miel  Céréales Jus d'orange	Salade grecque / Salade de riz au thon et maïs (1) / Pomelos  Fish & chips (1) ou Saucisses grillées Frites et Haricots verts  Fromage ou Yaourt Glace et Fruits	Salade de pâtes au surimi (1)  Rôti de veau Brocolis persillés  Fromage Yaourt aux fruits
VENDREDI 15	Café, lait Chocolat, thé  Pain, beurre Confiture, miel  Céréales Jus d'orange	Crème de potiron / Jambon blanc / Salade niçoise  Côtes de porc grillé ou Poisson meunière citron (1) Penne Bio et Endives braisées  Fromage ou Yaourt Donut's (2) / Brownies (2) et Fruits	Le Proviseur  Le Gestionnaire  Sylvain PONCET David MARINONI

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