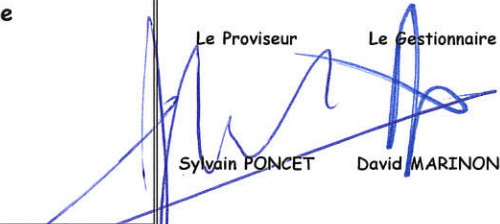


MENUS

SEMAINE DU :
18 mars au 22 mars 2019

	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 18		<p>Chou rouge au bleu / Potage de potiron / Salade de pâtes au saumon et aneth (1)</p> <p>Boulettes sauce tomate ou Hoki rôti aux épices (1) Semoule Bio et Légumes Tajine</p> <p>Fromage ou Yaourt Liegeois vanille ou chocolat / Flan pâtissier (2) et Fruits</p>	<p>Potage de cresson</p> <p>Croque monsieur Salade verte</p> <p>Fromage Yaourt brassé aux fruits</p>
MARDI 19	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Salade de tomates / Coleslaw / Salade haricots verts</p> <p>Sauté de veau marengo ou Poisson meunière (1) Courgettes à l'ail et Pommes vapeur</p> <p>Fromage ou Yaourt Ile flottante / chou crème patissière (2) et Fruits</p>	<p>Tartelettes épinards chèvre</p> <p>Brochette de poisson panée (1) Beignets de légumes</p> <p>Yaourt Fromage blanc sucré vanillé</p>
MERCREDI 20	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Taboulé / Salade verte roquefort et noix</p> <p>Filet de poisson sauce crevettes (1) Epinards à la crème</p> <p>Fromage ou Yaourt Fromage blanc aux fruits rouges et Fruits</p>	<p>Betteraves rouges</p> <p>Sauté de poulet grand-mère Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt Gâteau de semoule</p>
JEUDI 21	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Chou chinois aux crevettes (1) / Nems</p> <p>Sauté de porc au caramel champignons noirs ou Poisson sauce aigre douce (1) Riz Bio et Haricots blancs persillés</p> <p>Fromage ou Yaourt Tarte multifruits ou aux fruits de la passion (2) et Fruits</p>	<p>Salade César</p> <p>Tajine d'agneau Polenta Bio</p> <p>Fromage Mirabelles au sirop</p>
VENDREDI 22	<p>Café, lait Chocolat, thé</p> <p>Pain, beurre Confiture, miel</p> <p>Céréales Jus d'orange</p>	<p>Salade d'endives aux lardons / Pomelos / Macédoine mayonnaise</p> <p>Escalopes viennoises ou Poisson meunière (1) Spaghettis Bio et Poêlée de légumes</p> <p>Fromage ou Yaourt Compote / Mousse chocolat et Fruits</p>	<p>Le Proviseur Le Gestionnaire</p> <p></p> <p>Sylvain PONCET 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