









## SEMAINE DU 04 AU 09 Septembre 2017

*Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat*

Lundi midi	Mardi midi	Mercredi midi	Jeudi Midi	Vendredi Midi
<b>Melon/pastèque</b> <b>Steak haché</b> <b>Ou faux filet</b> <b>Frites</b> <b>Flamby</b> <b>Biscuit</b>	<b>Asperges/avocats</b> <b>Escalope de poulet</b> <b>Haricots verts persillés</b>  <b>Iles flottantes</b> 	<b>Carottes/céleri</b> <b>Rôti de veau</b>  <b>Pâtes</b>  <b>aux légumes</b> <b>Fromage</b> <b>Chou à la crème</b>	<b>Concombre/macédoine</b> <b>Merlu</b>  <b>sauce verte</b> <b>Pommes de terre vapeur</b> <b>Flan</b> <b>Biscuit</b>	<b>Melon d'Espagne</b> <b>Rôti de boeuf</b>  <b>Sauce au poivre</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Cornet glacé</b>
Lundi soir	Mardi soir	Mercredi soir	Jeudi soir	
<b>Charcuterie</b> <b>Poisson pané/citron</b> <b>Riz thaï</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b>	<b>Tomates en salade</b> <b>Croque monsieur</b>  <b>Salade</b> <b>Mousse au chocolat</b> <b>Biscuit</b>	<b>Feuilleté ou crêpe</b> <b>Brochette sauce aigre douce</b> <b>Carottes sautées</b> <b>Barre glacée</b>	<b>Betteraves mimosa</b>  <b>Nuggets de volaille</b> <b>Petits pois</b> <b>Yaourt aux fruits</b>	

*Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.*

Le Gestionnaire,

T. POUSSON


Chef cuisine,

F CADORET

Le Proviseur,

K.TANGUI

Légende:  plat fait maison

 produit agriculture biologique

 produits local  Poisson frais