





















MENU du 13 au 17 septembre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-
Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 13	Salade verte-crêpe farcie à l'emmental - maquereaux au vin blanc @-mâche aux croûtons - Rôti de porc* bio  aux olives vertes @-brandade de morue- torsades bio  au pistou-poêlée méridionale @- Fromage ou petit suisse - Douceur fraise au abricot- mosaïque de fruits @ -abricots frais-mousse au pralin-fruit de saison -	Salade verte @-œuf mayonnaise-jambon* cru de montagne - Tomate farcie-haricots beurre @- Fromage @ ou yaourt - Fruit de saison @- fromage blanc bio sucré  au miel-crème caramel -
MARDI 14 Pain  végétarien	Salade verte-concombre s bio  à la crème @-radis au beurre-salade de maïs bio  au surimi et basilic maison Brochette de poisson aux fruits de mer @-le végétarien du marché @- Céréales gourmandes bio  -gratin de poireaux @- Fromage ou yaourt @- Donuts au chocolat-raisin frais bio @  -fruit de saison-flan à la pistache -	Salade verte @-rillettes de saumon sur pain de campagne -coppa italienne - Moussaka maison @- Mais et poivrons bio  sautés @- Fromage @ ou yaourt aux fruits - Crème dessert- compote bio  de pomme rhubarbe @-fondant au chocolat crème -
MERCREDI 15	Salade verte bio  -flammekueche*oignons lardons @- salade de lentilles et roquefort maison - Cuisse de canette rôtie @- choux fleurs sautés aux herbes-haricots verts bio  @- Fromage ou yaourt @- Riz au lait vanille- fruit de saison @-pomme au four- framboises à la chantilly -	Salade verte- courgettes bio  râpées au citron vert maison @-salamis danois - Navarin d'agneau-gratin du Vercors maison @- Fromage bio  à la coupe @-yaourt - Fruit de saison @- Crumble aux pêches maison- compote de poires -prunes
JEUDI 16 Pain 	Salade verte-terrines de légumes- melon frais @-pâté de foie - pamplemousse - Sauté de volaille au miel @- Riz bio  cantonais @- poêlée chinoise @- Fromage @ ou yaourt - Mangue au sirop-fruit de saison - litchi au jus de cannelle @- compote de pomme fraise bio  @-	Salade verte- salade de tomates bio  au salakis et pistou maison @-museau de bœuf lyonnais maison - Bœuf braisé maison @ Epinards sautés aux amandes @- Fromage ou yaourt @- Eclair à la vanille @-fruit de saison-brugnon frais -
 VENDREDI 17	Salade verte- pastèque fraîche @-salade italienne maison- salade strasbourgeoise*- Poisson pané @-steak haché marchand de vin - Pommes frites -courgettes provençale @- Fromage ou fromage blanc bio  @- Sundae caramel-fruit de saison- crème de marron chantilly @ -tarte grillée cerise -	Salade verte @-salade de perles marine- betteraves bio  aux agrumes - Nuggets plein filet - ravioles du Royan petits légumes @- Fromage @ ou yaourt - Gâteau de semoule- fruit de saison @-meringue maison -














(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONNE

MENU du 13 au 17 septembre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-
Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 13	Maquereaux au vin blanc Rôti de porc* bio  aux olives vertes Poêlée méridionale Petit suisse Mosaïque de fruits	Salade verte Tomate farcie Haricots beurre sautés Fromage Fruit de saison
MARDI 14 Pain  végétarien	Concombres bio  Brochette de poisson aux fruits de mer Le végétarien du marché Gratin de poireaux Yaourt Raisin frais bio 	Salade verte Moussaka maison Quinoa bio  Fromage Compote bio  de pomme rhubarbe
MERCREDI 15	Flammekueche*oignons lardons Cuisse de canette rôtie Haricots verts bio  Yaourt Fruit de saison	Courgettes bio  râpées au citron vert maison Navarin d'agneau Gratin du Vercors maison@- Fromage bio  à la coupe Fruit de saison
JEUDI 16 Pain 	Melon frais Sauté de volaille au miel Riz bio  cantonnais Poêlé chinoise Fromage Litchi au jus de cannelle	Salade de tomates bio  au salakis et pistou maison Bœuf braisé maison Epinards sautés aux amandes Yaourt Eclair à la vanille
 VENDREDI 17	Pastèque fraîche Poisson pané Courgettes provençales Fromage blanc bio  Crème de marron chantilly	Salade verte Nuggets plein filet Ravioles du Royan- petits légumes Fromage Fruit de saison

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONE