
























MENU du 18 au 22 octobre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé- bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 18	Salade verte @-crêpe farcie au fromage-ou crêpe aux champignons - mâche aux croûtons - Sauté de dinde bio  au curry @- Farfales bio  au pesto -cardons à la crème @- Fromage @ ou yaourt - Fruit de saison bio  @-tarte normande-île flottante- compote de poires bio  -	Salade verte- salade d'artichauts à l'italienne maison @-coppa*cornichons - Côte de porc* bio  sauce moutarde- Poisson meunière @- Petits légumes @- fromage ou yaourt @- fruit de saison- raisin frais bio  @-brownie au chocolat -
MARDI 19 Pain 	Salade verte - œuf mayonnaise - concombres bio  aux olives- gaspacho au basilic @- Merguez ou brochettes aux épices @- Semoule gourmande aux raisins - haricots verts bio  @- Fromage @ ou yaourt - Fruit de saison @-éclair vanille -cocktail de fruits - biscuit -	Salade verte @-terrine de saumon - asperges vinaigrette - Pizza façon campagnarde *maison @- carottes vichy bio  @- Petits suisses au fruit @ ou fromage - Cône glacé- fruit de saison @- crème de marron chantilly -
MERCREDI 20	Salade verte- radis beurre @-pâté de volaille- salade de cœurs de palmiers et maïs bio  maison - Pintade à la normande @- Petits pois à la française @- Fromage ou fromage blanc bio  @- Charlotte fraise maison- fruit de saison @-bigarreaux au sirop-gâteau de semoule au caramel -	Salade verte bio  @-soufflé aux deux fromages maison-sardines au citron - Emincé de bœuf aux épices @- Choux fleurs sautés @- Fromage à la coupe bio  @ ou yaourt - Croustillant au chocolat- fruit de saison bio  @- barre de nougat -
JEUDI 21 Pain  végétarien	Salade verte-tartare de tomates à la ciboulette - salade pommes de terre / harengs @-terrine aux trois légumes - Le «végétarien» du marché@ - Purée de potiron- haricots plats bio  @- Fromage @ ou yaourt bio  - Fruit de saison @-crème dessert vanille -génoise au chocolat maison-douceur fraise ou abricot -	Salade verte-salade méli-mélo céréales- demi pamplemousse @- Filet de colin sauce citron @- Courgettes bio  @ gratinées @- Fromage ou yaourt au fruit bio  @- Gâteau basque @-fruit de saison-flan vanille bio
VENDREDI 22	Salade verte @-salade de fruits de mer à la tomate-céleris rémoulade- salade de maïs bio  maison - Viande Kebab @- Pommes frites-Tomates  @ grillées @- Fromage ou petit suisse au sucre @- Mousse au praliné- fruit de saison  @-beignet à la confiture-ananas au sirop -	MENU SURPRISE


















(Sous réserve de modification selon approvisionnement)
 L'Adjointe Gestionnaire,
 Sylvie MENARD

Le Proviseur,
 Alain MATTONNE

MENU du 18 au 22 octobre 2021@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 18	Salade verte Sauté de dinde bio  au curry Cardons à la crème @- Fromage Fruit de saison bio 	Salade d'artichauts à l'italienne maison Poisson meunière Petits légumes yaourt Raisin frais bio 
MARDI 19 Pain 	Gaspacho au basilic Merguez ou brochettes aux épices Haricots verts bio  Fromage Fruit de saison	Salade verte Pizza façon campagnarde *maison Carottes vichy bio  Petits suisses aux fruits Fruit de saison
MERCREDI 20	Radis beurre Pintade à la normande Petits pois à la française Fromage blanc bio  Fruit de saison	Salade verte bio  Emincé de bœuf aux épices Choux fleurs sautés Fromage à la coupe bio  Fruit de saison bio 
JEUDI 21 Pain  végétarien	Salade pommes de terre / harengs maison Le «végétarien» du marché Haricots plats bio  Fromage Fruit de saison	Demi pamplemousse Filet de colin sauce citron Courgettes bio  gratinées Yaourt au fruit bio  Gâteau basque
VENDREDI 22	Salade verte Viande Kebab Tomate  grillée Petit suisse au sucre Fruit de saison 	Jambon*cru de montagne Quenelle lyonnaise Nantua Epinards à la crème Yaourt Compote bio pomme rhubarbe bio 

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTONE