


















MENU du 20 au 24 septembre 2021

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

	MIDI	SOIR
LUNDI 20 végétarien	<p>Salade verte bio  -pizza au fromage ou aux champignons-salade mâche aux croûtons@- Omelette espagnole à la piperade - Farfales bio  à la tomate - Blettes persillées@- Fromage ou yaourt@- Fruit de saison@- gaufre chantilly ou chocolat-entremets à la vanille-bigarreaux au sirop -</p>	<p>Salade verte  @-rillettes de thon sur toast - salade asiatique maison - Saucisson * cuit à la lyonnaise@-poisson blanc vapeur - brocolis et champignons@- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@-pêche melba amandes - cône glacé -</p>
MARDI 21 Pain 	<p>Salade verte -salade piémontaise*-tranche de melon fais@- champignons frais à la ciboulette maison- Couscous royal -/poulet/merguez/agneau@/- Semoule orientale @- Fromage ou petit suisse au fruits@- Fruit de saison bio  -iramisu au café@- Mousse au chocolat - sorbet aux fruits -</p>	<p>Salade verte-salade méli-mélo céréale-tartare de tomate@- Bouchée à la reine aux poissons et coquillages- Gratin d'oseille @- Fromage à la coupe bio  @ ou yaourt - Fruit de saison-crêpe au Nutella - compote bio  framboise rhubarbe@-</p>
MERCREDI 22	<p>Salade verte@-salade de harengs à l'huile maison-pastèque fraîche -céleris rémoulade- Parmentier de canard maison@- Pois gourmands au maïs bio  sautés @- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison-gâteau marbré maison-coupelle de compote-framboises au sucre@-</p>	<p>Salade verte-terrine de gâteau de foie de volaille maison coulis de tomate-pamplemousse@- Escalope panée- riz bio  pilaf- Haricots verts vapeur@- Fromage ou fromage blanc bio  @- Crème brûlée à la myrtille - pâte de fruits-fruit de saison@-</p>
JEUDI 23 Pain 	<p>Salade verte-pâté en croûte*-concombre bio  frais au basilic-salade de riz niçoise@- Côte de porc charcutière*-filet de lieu vapeur au citron @-jardinière de légumes@- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison bio  @- tarte normande - viennois aux café-poire au chocolat -</p>	<p>Salade verte-tartelette aux courgettes confites et olives @-gaspacho à la tomate - Agneau rôti au thym@- Flageolets bio  au jus@- Fromage ou petit suisse au sucre@- Brownie à la crème anglaise@-flan au chocolat-fruit de saison -</p>
 VENDREDI 24	<p>Salade verte bio  @-taboulé oriental maison-pâté de campagne-radis frais beurre - Poulet aux écrevisses maison @- Steak house@- Saisifis au jus@- Fromage ou yaourt @- Mousse à la fraise -fruit de saison@-chausson aux pommes-fruits tropicaux -</p>	<p>Salade verte-cervelle des canuts maison-salade d'endives aux noix bio  maison - Rôti de veau au jus@ - Quinoa bio  aux petits légumes@- Fromage@ ou yaourt - Fruit de saison@- barre de nougat - muffin chocolat -</p>















(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD

Le Proviseur,
Alain MATTEONE

MENU du 20 au 24 septembre 2021@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 20 végétarien	Salade mâche aux croûtons Omelette espagnole à la piperade Farfales bio  à la tomate Blettes persillées Yaourt@- Fruit de saison	Salade verte bio  Saucisson * cuit à la Lyonnaise Brocolis et champignons Fromage Fruit de saison
MARDI 21 Pain 	Tranche de melon fais Couscous royal Poulet/merguez/agneau Semoule orientale Petit suisse aux fruits Tiramisu au café	Tartare de tomates Bouchée à la reine aux poissons et coquillages Gratin d'oseille Fromage à la coupe bio  Compote bio framboise rhubarbe 
MERCREDI 22	Salade verte Parmentier de canard maison Pois gourmands au maïs bio  sautés Fromage Framboises au sucre@-	Pamplemousse Escalope panée Riz bio  pilaf Haricots verts vapeur Fromage blanc bio  Fruit de saison
JEUDI 23 Pain 	Salade de riz niçois Filet de lieu vapeur au citron Jardinière de légumes Fromage Fruit de saison bio 	Tartelette aux courgettes confites et olives Agneau rôti au thym Flageolets bio  au jus Petit suisse au sucre Brownie à la crème anglaise
 VENDREDI 24	Salade verte bio  Poulet aux écrevisses maison Steak house Salsifis au jus Yaourt Fruit de saison	Salade d'endive aux noix bio  maison Rôti de veau au jus Quinoa bio  aux petits légumes Fromage Fruit de saison

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE