














## MENU du 27 septembre au 01 octobre 2021

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

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <b>27</b>	<p><b>Salade verte</b>@-quiche jambon de volaille - mâche au surimi-pilchard à la tomate - <b>Estouffade à la bourguignonne</b>@- <b>Gratin d'aubergines à la tomate</b> @-pommes vapeur - Fromage ou <b>yaourt</b>@- <b>Fruit de saison bio</b> @-beignet au chocolat-compote de poire-</p>	<p>Salade verte-<b>salade perles marines</b>@ Jambon* cru de montagne - <b>Pané du fromager</b> @-<b>torsades bio</b>  au beurre- <b>poêlée ratatouille</b>@- <b>Fromage</b>@ ou yaourt - <b>Ananas frais</b>@-fruit de saison-cône glacé -</p>
<b>MARDI</b> <b>28</b> Pain 	<p><b>Menu bio</b></p> <p><b>Salade verte aux noix de Vinay</b> - tranche melon frais - tomates bio fraîches au basilic@-betteraves bio aux agrumes <b>Sauté de porc bio à la provençale</b> @- omelette bio - <b>Carotte bio vichy-céréales gourmandes bio</b> @- <b>Fromage du Vercors bio ou yaourt brassé bio</b>@- <b>Fruit de saison</b>@-salade de fruits maison bio - tarte aux pommes bio - liégeois aux fruits bio -</p>	<p><b>Salade verte</b> @-coupe Florida Terrine de foie - <b>Filet de colin sauce hollandaise</b> @- <b>Mélange aux deux choux</b> @ Fromage ou petit suisse aux fruits - Fruit de saison-<b>flan à la vanille</b>@- Crêpe au chocolat -</p>
<b>MERCREDI</b> <b>29</b>	<p>Salade verte-salade céréales légumes-<b>pastèque fraîche</b> @-salade jambon / lentilles maison Cervelas Obernois* - <b>filets de maquereaux</b> <b>à l'escabèche</b> @ -lentilles bio @- courgettes sautées <b>Fromage</b>@ ou yaourt - Génoise à la confiture-fruit de saison-<b>crème dessert</b> <b>vanille</b>@-</p>	<p><b>Salade verte bio</b> @-<b>cocktail de fruits de mer à</b> <b>l'ananas</b>@- salade pennés/ aiguillettes <b>Pizza végétarienne maison</b>@- <b>Haricots beurre sautés</b>@- Fromage ou <b>yaourt</b>@- <b>Fruit de saison</b>@-<b>fromage blanc bio</b>  au miel Ile flottante au caramel -</p>
<b>JEUDI</b> <b>30</b> Pain 	<p><b>Salade verte</b>@-salade de cœurs de palmiers au curcuma maison - rémoulade ciboulette-salade Romana - <b>Haut de cuisse de poulet aux agrumes</b> @- <b>Polenta bio</b> @ -épinards à la crème@- Fromage ou <b>yaourt</b>@- Fruit de saison-<b>gâteau ardéchois maison</b>@- Compote de pommes-bigarreaux au sirop -</p>	<p><b>Salade verte</b> @- soufflé fromage maison - avocat mayonnaise - <b>Roastbeef rôti au poivre</b> - <b>Pâtes fraîches aux légumes</b>@- <b>Fromage bio</b> @ <b>à la coupe</b>@ ou yaourt - <b>Fruit de saison</b>@-mille feuille-gâteau à la noix de coco maison -</p>
<b> VENDREDI</b> <b>01</b> végétarien	<p>Salade verte-terrines de coquillages et légumes au citron vert-<b>carottes bio</b> @ <b> râpées fraîches</b>@- salade à la portugaise - <b>Pavé végétarien à la tomate</b>@-poisson meunière - Tomate provençale- <b>riz bio</b> @ <b>aux champignons</b>@- Fromage ou <b>petit suisse au sucre</b>@- <b>Fruit de saison</b>@-mousse au chocolat - Sundae au caramel-pêche au sirop et coulis de fruits rouges -</p>	<p><b>Salade verte bio</b> @ -<b>salade italienne maison</b>@- salamis* danois - <b>Grenadin de veau</b> @- <b>Gratin de poireaux</b>@- <b>Fromage</b> @ou yaourt - <b>Fruit de saison</b>@-douceur abricot ou fraise- tartelette au chocolat maison -</p>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD

Le Proviseur,  
Alain MATTONE

**MENU** du 27 septembre au 01 octobre 2021

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

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> 27	Salade verte Estouffade à la bourguignonne Gratin d'aubergines à la tomate Yaourt@ Fruit de saison bio 	Salade de perles marines Pané du fromager Poêlée ratatouille Fromage Ananas frais
<b>MARDI</b> 28 Pain 	Menu bio Tomates bio fraîches au basilic Sauté de porc bio à la provençale Carotte bio vichy-céréales gourmandes bio  Yaourt brassé bio Fruit de saison	Salade verte Filet de colin sauce hollandaise Mélange aux deux choux Petit suisse aux fruits Flan à la vanille
<b>MERCREDI</b> 29	Pastèque fraîche Filet de maquereaux à l'escabèche Lentilles bio  Fromage Crème dessert vanille@-	Cocktail de fruits de mer à l'ananas Pizza végétarienne maison Haricots beurre sautés Yaourt Fruit de saison
<b>JEUDI</b> 30 Pain 	Salade verte Haut de cuisse de poulet aux agrumes Epinards à la crème Yaourt Gâteau Ardéchois maison	Salade verte Roastbeef rôti au poivre Pâtes fraîches aux légumes Fromage bio  à la coupe Fruit de saison
<b>VENDREDI</b> 01 végétarien	Carottes bio  râpées fraîches Pavé végétarien à la tomate Riz bio aux champignons - tomate provençale Petit suisse au sucre Fruit de saison	Salade italienne maison Steak haché de veau Gratin de poireaux Fromage Fruit de saison

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

Le Proviseur,  
Alain MATTONE