



















MENU du 04 au 08 octobre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 04	Salade verte @-salade piémontaise*-salade de perles surimi-radis beurre – salade asiatique maison- Saucisse *aux herbes- poisson pané @- Pomme purée @-courgettes en gratin - Fromage @ ou yaourt - Tarte au citron-fruit de saison-mousse au chocolat- compote bio  de pomme @-	Salade verte @-salade de méli-mélo -rillettes* sur toast de campagne - Steak haché du boucher aux poivrons rouges et verts @- lentilles bio  du Puy @- Fromage ou fromage blanc bio  @- Mille feuilles vanille-fruit de saison- crème de marron chantilly @-
MARDI 05 Pain 	Salade verte bio  -nem vietnamien ou samossa- sardines au beurre @- Curry de dinde au lait de coco @- Riz basmati bio  - carottes vapeur @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison @-mangue au sirop - lychee aux amandes grillées-ananas frais-salade de fruits exotiques -	Salade verte- salade de maïs bio  maison- artichaut mariné à l'olive maison @- Croque monsieur maison @- Haricots mange-tout @- Fromage ou yaourt @- Crème caramel au beurre salé- fruit de saison @-bigarreaux au sirop -
MERCREDI 06	Salade verte-salade de cœurs de choux fleurs curcuma maison- betteraves bio  à la ciboulette @-nid de poireaux - Lasagnes maison aux épinards @- Fromage ou petits suisse aux fruits @- Fruits de saison @-savarin chantilly-tarte grillée aux abricots ou cerises - Crème mont blanc praliné -	Caillette* tiède de l'Ardèche -salade verte- mâche aux noix bio  @- Demi coquelet rôti @- Gratin du Vercors maison @ Fromage bio  à la coupe ou yaourt @- Tiramisu au chocolat- fruit de saison @- brownie crème anglaise -
JEUDI 07 Pain  végétarien	Salade verte-salade de tomates fraîches aux œufs -terrines aux légumes du soleil- concombres bio  frais à la crème @- Tajine de légumes aux abricots @ - Semoule et légumes à l'orientale@- Fromage ou yaourt brassé bio  - Charlotte aux poires-cône glacé vanille ou chocolat-fruit de saison-île flottante@-	Salade verte bio  - gaspacho au basilic @- coppa sicilienne-mâche aux croûtons - Emincé de bœuf Stroganoff @- Poêlée ratatouille-pommes vapeur @- Fromage ou petits suisses @- Fruit de saison bio  @-pêches aux amandes melba-banane chocolat -
VENDREDI 08	Salade verte-salade coleslaw- courgettes râpées bio  au citron vert @-mousseron de canard - Tomate farcie- brochette de poisson @- Pommes frites- haricots beurre @- Fromage @ ou yaourt - Fruit de saison @-framboises chantilly-éclair vanille ou café-mirabelles au sirop -	Salade verte -pomélos - guacamole d'avocat @-Tartare de tomate. Lapin sauté chasseur @- Gnocchi à la louche - légumes grillés @- Fromage ou yaourt bio  @- Fruit de saison-Crumble à la poires maison- compote myrtilles bio  @-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)















L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONNE

MENU du 04 au 08 octobre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 04	Salade verte Poisson pané Pomme purée Fromage Compote de pommes bio 	Salade verte Steak haché du boucher aux poivrons rouges et verts Lentilles bio  du Puy Fromage blanc bio  Crème de marron chantilly
MARDI 05 Pain 	Sardine au beurre Curry de dinde au lait de coco Riz basmati bio  Carottes vapeur Yaourt @- Fruit de saison	Artichaut mariné à l'olive Croque monsieur maison Haricots mange-tout Yaourt Fruit de saison
MERCREDI 06	Betteraves bio  à la ciboulette Lasagnes maison aux épinards Petits suisses aux fruits Fruits de saison	Mâche aux noix bio  Demi coquelet rôti Gratin du Vercors maison Yaourt Fruit de saison
JEUDI 07 Pain  végétarien	Concombres bio  frais à la crème Tajine de légumes aux abricots Semoule à l'orientale Yaourt brassé bio  Île flottante	Gaspacho au basilic Emincé de bœuf Stroganoff Poêlée ratatouille-pommes vapeur@ Petits suisse@- Fruit de saison bio 
VENDREDI 08	Courgettes râpées bio  au citron vert Brochette de poisson Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Guacamole d'avocat Lapin sauté chasseur Légumes grillés Yaourt bio  @- compote myrtilles bio 

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

Le Proviseur,
Alain MATTONE