


















MENU du 06 au 10 septembre 2021

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














	MIDI	SOIR
LUNDI 06	Salade verte- croissillon emmental @- betteraves bio  au citron vert-mâche aux noix bio  - Poulet basquaise @- Ebly au beurre @- pois mange tout sautés @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison @-brownie et crème anglaise-cocktail de fruits-fromage blanc à la crème de marrons -	Salade verte- salade de tomate bio  copeaux de parmesan @-salade maison de cœur d'artichaut à l'italienne - Côte d'agneau aux fines herbes @- flageolets au jus @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison - barre glacée @-entremets vanille -
MARDI 07 Pain 	Salade verte bio  -salade de harengs maison- salade de pois chiches aux épices maison @- pâté en croute - Echine de porc charcutière - poisson vapeur citronné @- Pennés bio  au pistou @- cardons sautés - Fromage @ ou yaourt@- Fruits de saison- crème brûlée maison @- brugnons - Mille feuilles -	Salade verte- tartelette pépéronata maison- mâche au roquefort et croûtons @- Roastbeef au poivre vert @ - Polenta aux noisettes @ - petits légumes @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison- crème dessert praliné - compote de myrtilles bio  @-
MERCREDI 08 végétarien	Salade verte bio @  -salade de perles crudités - taboulé à l'oriental - pastèque fraîche - Steak végétarien @- Pommes vapeur@-Carottes Vichy bio@  - Fromage ou yaourt@- Mousse au chocolat-pana cota au coulis-pêche au sirop- fruit de saison bio @  -	Salade verte- salade de riz niçois au thon @-céleris rémoulade- Timbale de poisson sauce Dieppoise @- Poêlée brocolis champignons @- Fromage ou petit suisse aux fruits @- Fruit de saison-cake maison- raisin frais @- compote de pommes bio  -
JEUDI 09 Pain 	Salade verte- salade coleslaw @-salade de cœurs de palmiers au curry maison-mousseron de canard - Chili con carne maison @- Riz basmati bio @  - Fromage ou yaourt @ - Fruit de saison @-charlotte aux fraises-cône glacé-mirabelles au sirop -	Salade verte- concombres bio  frais à la ciboulette @-nid de poireaux-gaspacho à la tomate - Pizza royale maison @- Courgettes sautées aux fines herbes @- Fromage à la coupe @ ou yaourt - Gaufre au chocolat- fruit de saison @- pâte de fruits -
VENDREDI 10	Salade verte bio -radis beurre-macédoine de légumes aux œufs - melon frais bio  @- Poisson meunière au citron @- Pommes frites @- tomate bio  provençale @- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison @-généoise à la confiture-ananas frais - Danette à la vanille -	Salade verte bio  @- asperges blanches - avocat vinaigrette - Pâtes farcies épinard chèvre @- Lentilles corail @- Fromage ou yaourt @- Choux à la crème @ - fruit de saison - pêche fraîche -

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE

MENU du 06 au 10 septembre 2021

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

	MIDI	SOIR
LUNDI 06	Croisillon emmental Poulet basquaise Ebly au beurre - Pois mange tout sautés Yaourt Fruit de saison	Salade de tomate bio  copeaux de parmesan Côte d'agneau aux fines herbes Flageolets au jus Yaourt Barre glacée
MARDI 07 Pain 	Salade de pois chiche aux épices maison Poisson vapeur citronné Pennés bio  au pistou Fromage Crème brûlée maison	Mâche au roquefort et croutons Roastbeef au poivre vert Polenta aux noisettes – petits légumes Yaourt Compote de myrtilles bio 
MERCREDI 08 végétarien	Salade verte bio  Steak végétarien Pommes vapeurs-carottes Vichy bio  Yaourt Fruit de saison bio 	Salade de riz niçois au thon Timbale de poisson sauce Dieppoise Poêlée brocolis champignons Petit suisse au fruits Raisin frais
JEUDI 09 Pain 	Salade coleslaw Chili con carne maison Riz basmati bio  Yaourt Fruit de saison	Concombres bio  frais à la ciboulette Pizza royale maison Courgettes sautées aux fines herbes Fromage à la coupe Fruit de saison@-
VENDREDI 10	Melon frais bio  Poisson meunière Pommes allumettes frites -tomate bio  provençale Yaourt Fruit de saison	Salade verte bio  Pâtes farcies épinard chèvre Lentilles corail Yaourt Choux à la crème

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

Le Proviseur,
Alain MATTONE