






















MENU du 08 au 12 novembre 2021

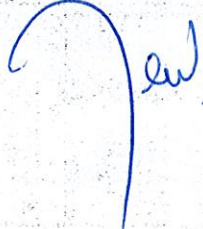
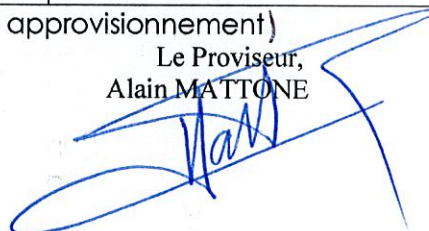
@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-
Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 08 végétarien	Salade verte pizza au fromage ou pizza aux champignons-mâche aux noix bio  @- Hachis Parmentier «végétarien» maison@- Haricots-beurre sautés@- Fromage ou yaourt aux fruits bio  @- Fruit de saison-mosaïque de fruits tropicaux - liégeois bio  @-compote de pommes@- banane au chocolat -	Salade verte-potage du jour@- petit flan de courgettes confites maison -Pâté en croûte - Filet de lieu pané aux céréales@- Ebly au beurre@- Poêlée de brocolis@- Fromage@ ou yaourt - Crêpe à la confiture ou sucre-fruit bio  @de saison@-mirabelles au sirop -
MARDI 09 Pain 	Salade verte bio  @-salade exotique maison-terrine coquillages et légumes-œuf mimosa-radis beurre - Escalope de volaille à la crème de champignons@- Poêlée asiatique@- Crozets au beurre@- Fromage ou yaourt@- Crème brûlée@-fruit de saison-crème dessert pralinée bio  @-ananas frais -	Salade verte - caillette* de l'Ardèche sur toast- tomates fraîches bio @ taillées@- crème Dubarry Gigots d'agneau aux herbes@- Flageolets bio @ au jus@- Fromage bio @ à la coupe@- yaourt - Brownie sur crème anglaise-fruit de saison@-pana cota au coulis de fruits des bois -
MERCREDI 10	Salade verte-salade coleslaw-gaspacho tomate-carottes fraîches bio  @ râpées@- Choucroute garnie* - (saucisse/lard/saucisson à l'ail) poisson vapeur persillé -Pommes vapeur@- Yaourt bio  @ ou fromage - Mille feuilles vanille - fruit bio  @de saison@-entremets pistache -oreillons de pêche melba -	Salade  @ verte - tartelette péperonata maison@-soupe de poisson croûtons et gruyère - Lapin sauté chasseur - Champignons des bois@- tagliatelles fraîches - Fromage @ ou yaourt brassé - Meringue maison @-fruit bio @de saison- gâteau de riz au caramel -
JEUDI 11 Pain  FERIE	FERIE 11 NOVEMBRE	FERIE 11 NOVEMBRE
VENDREDI 12	Salade  @ verte bio-macédoine de légumes et œuf@- nid de poireaux -salade aiguillette de poulet - Omelette espagnole@- Roastbeef rôti - Haricots verts bio @ - pommes frites - Fromage ou yaourt bio  @- Fruit de saison@- gaufre au chocolat ou chantilly - framboise au sucre - sorbet -	Salade verte@-potage du jour-salamis danois* - salade perles marine au citron vert - Pâtes farcies aux épinards chèvre @- Salsifis provençal@- Fromage ou yaourt@- Fromage blanc bio @ battu au miel- compote @de pomme fraise@-

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD








Le Proviseur,
Alain MATTONE

MENU du 08 au 12 novembre 2021@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio 

*plat avec porc.-

Repas «végétarien»

	MIDI	SOIR
LUNDI 08 végétarien	Mâche aux noix bio  Hachis Parmentier végétarien maison Haricots-beurre sautés Yaourt aux fruits bio  Compote de pommes	Potage du jour Filet de lieu pané aux céréales Poêlée brocoli Fromage Fruit bio  de saison
MARDI 09 Pain 	Salade verte bio  Escalope de volaille à la crème de champignons Croquets au beurre Yaourt Crème brûlée	Tomates fraîches bio  taillées Gigot d'agneau aux herbes Flageolets bio  au jus Fromage bio  à la coupe Fruit de saison
MERCREDI 10	Carottes fraîches bio  râpées Poisson vapeur persillé Pommes vapeur Yaourt bio  Fruit bio  de saison	Tartelette péperonata maison Lapin sauté chasseur Champignons des bois Fromage Meringue maison
JEUDI 11 FERIE Pain 	Salade verte Feuilleté de poisson au beurre blanc Carottes Vichy bio  Yaourt aux fruits Fruit de saison	Salade bio  verte Moussaka maison Riz bio  pilaf Petits suisse au sucre Fruit de saison
 VENDREDI 12	Macédoine de légumes et œufs Omelette espagnole Haricots verts bio  Yaourt bio  Fruit de saison	Salade verte Pâtes farcies aux épinards et à la chèvre Salsifis à la provençale Yaourt Compote bio  de pommes framboises

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

Le Proviseur,
Alain MATTONE

