



MENUS DE LA SEMAINE
DU lundi 01 Septembre 2025 AU vendredi 05 Septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Dejeuner	TOMATES A LA GRECQUE BUFFET D'ENTREES ----- FILET DE MERLU CRUMBLE PROVENCAL ----- RIZ SAFRANE(5) GRATIN D AUBERGINES AU PARMESAN SALADE VERTE LOCALE ----- CANTAL ----- COMPOTE DE FRUITS POMME 10H	CONCOMBRE BUFFET D'ENTREES ----- OMELETTE PAYSANNE ----- ECRASE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BRIE DE MEAUX ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE POMMES DE TERRE BUFFET D'ENTREES ----- ESCALOPE DE PORC OU VEGETARIEN ----- HARICOTS VERTS PAIN ----- PONT LEVEQUE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	CAROTTES RAPEES AU CERFEUIL BUFFET D'ENTREES ----- CUISSE DE POULET GRILLE AUX EPICES OU VEGETARIEN ----- FRITES CHAMPIGNONS SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- BUCHE DE CHEVRE ----- BARRE GLACEE POMME 10H	COURGETTES RAPEES BUFFET D'ENTREES ----- BOULETTES DE BOEUF NAPOLITAINE OU VEGETARIEN ----- CHOUX FLEUR GRATINE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- MIMOLETTE ----- TARTE AUX POMMES POMME 10H
Diner	FRIAND ----- STEAK HACHE ----- COURGETTES FRAICHES PERSILLEES SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AUX FRUITS ----- PANIER DE SAISON	BETTERAVE MAIS ----- ROTI DE DINDE ----- BROCOLIS A LA CREME SALADE VERTE LOCALE ----- PYRENEES ----- RIZ AU LAIT MAISON(5,7)	CELERI REMOULADE ----- BOLOGNAISE DE LA MER ----- SPAGHETTIS SALADE VERTE LOCALE ----- EDAM ----- ILE FLOTTANTE	SALADE DE PATES SURIMI ----- PAUPIETTE DE VEAU FORESTIERE ----- POEELE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE ----- ROUY ----- PANIER DE SAISON	

Le menu indique est celui nutritionnellement conseillé (plan alimentaire, recommandations GEMRCN).
Un choix supplémentaire pourra être proposé en fonction des approvisionnements.

Le Gestionnaire

,

Le Proviseur