



**MENUS DE LA SEMAINE**  
**DU lundi 20 Mars 2023 AU vendredi 24 Mars 2023**



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Déjeuner	BUFFET D'ENTRÉES ----- FILET DE POISSON OU VEGETARIEN ----- BLÉ AUX PETITS LÉGUMES ÉPINARDS A LA CRÈME SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- EMMENTAL ----- COMPOTE DE FRUITS POMME 10H	BUFFET D'ENTRÉES ----- OU VEGETARIEN STEAK HACHE ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN CHAMPIGNONS POÊLÉE DE LÉGUMES ----- PLATEAU DE FROMAGES ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE POMMES DE TERRE BUFFET D'ENTRÉES ----- NOIX DE JAMBON MARINE AU MIEL OU VEGETARIEN ----- CHOUX FLEUR PERSILLES SALADE VERTE LOCALE PAIN FRITES ----- CAMEMBERT ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	SALADE DE CÉLÉRI BUFFET D'ENTRÉES ----- FILET DE POULET A LA CRÈME OU VEGETARIEN ----- CÉRÉALES ASIATIQUE SALADE VERTE LOCALE PAIN RATATOUILLE GOURMANDE ----- FROMAGE AIL ET FINES HERBES ----- SALADE DE FRUITS POMME 10H	CONCOMBRE BUFFET D'ENTRÉES ----- ÉMINCÉ DE BŒUF OU VEGETARIEN ----- POÊLÉE DE LÉGUMES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- COMTE ----- TARTE AUX POMMES POMME 10H
Dîner	FRIAND ----- MIJOTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS ----- POÊLÉE ITALIENNE SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PETITS SUISSE AUX FRUITS ----- PANIER DE SAISON	CAROTTES RÂPÉES ----- CUISSE DE CANARD A L'ORANGE ----- HARICOTS VERTS SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PYRENEES ----- GÂTEAU DE SEMOULE	BETTERAVES ----- LASAGNES AU SAUMON ----- SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- ST NECTAIRE ----- CRÈME BRÛLÉE	SALADE MEXICAINE ----- BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE ----- DUO DE CAROTTES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PONT LEVEQUE ----- PANIER DE SAISON	

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

Le Gestionnaire

Le Proviseur