



MENUS DE LA SEMAINE
DU lundi 18 Septembre 2023 AU vendredi 22 Septembre 2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Petit dej.	Boisson chaude (café, thé, chocolat) – Pain, beurre, confiture, céréales, lait – Jus de fruit ou fruit				
Déjeuner	MELON BUFFET D'ENTREES ----- FILET DE MERLU SAUCE ECHALOTE OU VEGETARIEN ----- RIZ PILAF SALADE VERTE LOCALE PAIN EPINARDS A LA CREME ----- EMMENTAL ----- PUREE DE FRUITS BIO POMME 10H	CHARCUTERIE VARIEE BUFFET D'ENTREES ----- TORTILLAS(11) OU VEGETARIEN ----- BLE SALADE VERTE LOCALE RATATOUILLE GOURMANDE ----- YAOURT FERMIER ----- BARRE GLACEE	BUFFET D'ENTREES TABOULE ----- NOIX DE JAMBON MARINE AU MIEL OU VEGETARIEN ----- choux fleurs au gratin SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- PONT LEVEQUE ----- PANIER DE SAISON POMME 10H	CONCOMBRE BUFFET D'ENTREES ----- ROTI DE DINDE OU VEGETARIEN ----- TORTIS SALADE VERTE LOCALE PAIN PIPERADE ----- BUCHE DE CHEVRE ----- SALADE DE FRUITS POMME 10H	SALADE DE TOMATES BUFFET D'ENTREES ----- EMINCE DE BOEUF OU VEGETARIEN ----- POLEE DE LEGUMES SALADE VERTE LOCALE PAIN ----- ST NECTAIRE ----- MOELLEUX CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE POMME 10H
Dîner	TARTE THON TOMATES ----- BOEUF ASIATIQUE ----- HARICOTS BEURRE PERSILLES SALADE VERTE LOCALE ----- YAOURT AUX FRUITS ----- PANIER DE SAISON	CAROTTES RAPEES ----- CANARD A L ORANGE ----- BUTTERNUT ROTI SALADE VERTE LOCALE ----- PORT SALUT ----- FLAN PATISSIER	RADIS ----- BRANDADE DE MORUE ----- ECRASE DE POMMES DE TERRE SALADE VERTE LOCALE ----- COMTE ----- LIEGEOIS DIVERS PARFUMS	SALADE STRASBOURGEOISE ----- CURRY DE VEAU ----- CAROTTES PERSILLEES 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