






MENU DU 20 AU 24 MARS 2023

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 2

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 20/3	Œufs durs mayonnaise, cœurs de palmier/maïs, chou rouge vinaigrette Saucisse de Toulouse ou cuisse de pintade rôtie Lentilles bio - haricots blancs CE2  Fromage ou laitage Œufs au lait, compote pomme-fraise ou fruit	Salade de farfalles Steak à l'échalote Poêlée de légumes Fromage ou laitage Pomme au four
MARDI 21/3	Taboulé, brocolis mimosa, tomates mozzarella Kefta d'agneau ou cœur de filet de merlu label MSC  Jeunes carottes - champignons sautés Fromage ou laitage Mousse au café ou chocolat, semoule aux fruits rouges ou fruit	Avocat sauce cocktail Feuilleté lorrain Petits légumes Fromage ou laitage Poires tatin
MERCREDI 22/3	Salade exotique, œufs pochés, rillettes de maquereaux Hachis parmentier ou joue de bœuf aux olives Purée - duo de courgettes Fromage ou laitage Crème renversée, ananas Chantilly ou fruit	Salade californienne Tartine campagnarde Mâche Fromage ou laitage Smoothie
JEUDI 23/3	Concombres vinaigrette, asperges, jambon blanc Omelette ou cuisse de poulet grillé Frites - julienne de légumes bio Fromage ou laitage Cocktail de fruits, banane chocolat ou fruit	Tomates antiboises Grillade de porc Gratin de légumes Fromage ou laitage Entremet spéculoos
 VENDREDI 24/3	Friand au fromage, boulgour aux poivrons, chou blanc vinaigrette Blanquette de volailles ou filet de poisson meunière label MSC  Ratatouille - navets glacés Fromage ou laitage Gâteau de Savoie, crème anglaise ou fruit	

Tous les jours au déjeuner sont proposés en entrée : salade verte et pamplemousse

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 13h20

L'Intendant





Le Proviseur



