

MENU DU 10 AU 14 JUIN 2024

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 3

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 10/6	Salade piémontaise, fenouil vinaigrette, cœurs de palmier/maïs Grillade de porc ou cœur de filet de merlu Brocolis bio - carottes bio béchamel Fromage ou laitage Semoule au lait, compote de pommes bio ou fruit	BARBECUE 
MARDI 11/6	Œufs durs mayonnaise, concombres vinaigrette, asperges Paupiette de veau forestière ou rôti de bœuf Purée - julienne de légumes bio Fromage IGP, AOP ou bio aide UE à destination des écoles Fraises au sucre, crème pâtissière ou fruit	Salade de perles Parmentier de poisson Salade verte Fromage ou laitage Roulé au chocolat
MERCREDI 12/6	Charcuterie, salade de riz basquaise, champignons à la grecque Escalope à la crème ou cuisse de pintade Trio de légumes bio - épinards bio Fromage ou laitage Panacotta aux fruits, compote pomme banane ou fruit	Guacamole Emincé de porc dijonnaise Lentilles bio Fromage ou laitage Fraises Chantilly
JEUDI 13/6	Œufs pochés, pastèque, salade San Marco Sauté de poulet au curry ou émincé de bœuf Crumble de céleri - petits pois bio Fromage ou laitage Donut's, pêches au sirop ou fruit	Melon Gratin de pâtes à la volaille Salade verte Fromage ou laitage Poire belle Hélène
 VENDREDI 14/6	Radis, macédoine mayonnaise, tomates mozzarella Filet de poisson meunière ou filet de hoki sauce crustacés Semoule bio - fenouil braisé Fromage ou laitage Ananas frais, smoothie ou fruit, biscuit	

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

