

MENU DU 17 AU 21 JUIN 2024



PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 17/6	Carottes râpées, œufs mimosa, tomates/maïs Escalope de dinde ou râble de lapin Haricots blancs - flageolets Fromage ou laitage Mousse au chocolat, compote pomme ananas ou fruit	Nems Pavé à la bordelaise Duo de haricots Fromage ou laitage Riz au caramel
MARDI 18/6	Betteraves rouges, avocat, champignons vinaigrette Sauté de bœuf aux olives ou steak sauce au poivre Frites - tomates à la provençale Fromage ou laitage Fraises au sucre, banane chocolat ou fruit	Radis/beurre Cuisse de poulet grillé Gratin de légumes Fromage ou laitage Tarte aux pommes
MERCREDI 19/6	Salade façon paëlla, caviar d'aubergines, chou vinaigrette Saucisse de Toulouse grillée ou filet de dorade Purée de carottes - champignons sautés Fromage ou laitage Crème brûlée, compote de poires ou fruit	Médaille de surimi Spaghettis bolognaise Salade Fromage ou laitage Coupe de fraises
JEUDI 20/6	Salade italienne, melon, rillettes de sardines Rôti de dinde marinée ou grillade de porc Epinards à la crème - ratatouille Fromage IGP, AOP ou bio aide UE à destination des écoles Ananas frais, fromage blanc au sucre ou fruit	Tomates niçoises Omelette au reblochon Pommes rissolées Fromage ou laitage Crumble aux fruits
 VENDREDI 21/6	Jambon blanc, pastèque, salade fêta Sauté de veau Marengo ou tempura de colin Légumes du soleil - risotto Fromage ou laitage Glace, coupe de fruits exotiques ou fruit	

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

Le service de restauration est ouvert de 11h30 à 12h30

L'Intendant

Le Proviseur