

MENU DU 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4



	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 4/11	Taboulé, maquereaux à la tomate, carottes râpées Nuggets de poulet ou coq au vin Pâtes - fondue de poireaux Fromage ou laitage Liégeois assortis, cocktail de fruits ou fruit	Pizza/friand au fromage Tempura de colin Gratin de légumes Fromage ou laitage Panacotta aux fruits rouges
MARDI 5/11	Macédoine, betteraves rouges, céleri rémoulade Sauté de bœuf provençale ou steak grillé Purée St Germain - endives braisées Fromage ou laitage Banane chocolat, yaourts aux fruits ou fruit	Guacamole Brochette de dinde Ratatouille Fromage ou laitage Tarte aux pommes
MERCREDI 6/11	Carottes râpées, salade piémontaise, faisselle Saucisse de Toulouse ou filet de saumon sauce aneth Duo de carottes - gratin de brocolis bio Fromage ou laitage Ile flottante, compote pomme fraise ou fruit	œufs pochés Hachis parmentier Salade Fromage ou laitage Smoothie aux fruits
JEUDI 7/11	Salade à l'italienne, jambon blanc, chou rouge vinaigrette Rôti de porc mariné ou cuisse de canette Purée de patates douces - champignons sautés Fromage IGP, AOP ou bio aide UE à destination des écoles Crème dessert variée, poires au sirop ou fruit	Radis noir Omelette au reblochon Pommes rissolées Fromage ou laitage Cake aux fruits
 VENDREDI 8/11	Pêche au thon, salade coleslaw, panais vinaigrette Boulettes d'agneau kefta ou filet de dorade rôti Haricots verts - riz pilaf Fromage ou laitage Ananas frais, compote meringuée ou fruit	

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

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

L'Intendante



Le Proviseur

