

## MENU DU 27 AU 31 JANVIER 2025



## PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 4

	DEJEUNER*	DINER
<b>LUNDI</b> 27/1	Filets de maquereaux, chou blanc au cumin, salade de gésiers confits Sauté de volaille ou cuisse de poulet grillé Coquillettes - fondue de poireaux Fromage ou laitage Crème dessert fermière assortie, compote pomme bio ou fruit	Nem's Tajine de colin Poêlée de légumes Fromage ou laitage Panna cotta aux fruits rouges
<b>MARDI</b> 28/1	Salade hongroise, betteraves rouges, carottes râpées Roti de bœuf ou goulash à la hongroise Carottes persillées bio - purée de pois cassés Fromages fermiers Banane Chantilly, ananas au sirop ou fruit	Salade César Jambalaya Haricots verts Fromage ou laitage Donut's
<b>MERCREDI</b> 29/1	Salade charcutière, faisselle, radis noir Saucisse de Toulouse fermière ou filet de dorade Champignons sautés - flan de courgettes bio Fromage ou laitage Ile flottante, pruneaux au sirop ou fruit	Salade d'œufs pochés Spaghettis bolognaise Fromage ou laitage Smoothie
<b>JEUDI</b> 30/1	Taboulé, panais vinaigrette, pêches au thon Rôti de porc fermier ou sauté de dinde au curry Gratin de chou-fleur bio - julienne de légumes bio Fromage AOP, IGP et bio aide UE à destination des écoles Yaourt brassé fermier, coupe aux abricots ou fruit	Guacamole Omelette aux fines herbes - pommes rissolées Salade verte Fromage ou laitage Coupe pêche Melba
<b> VENDREDI</b> 31/1	Céleri à l'indienne, jambon blanc, salade de chèvre chaud Paupiette de veau sauce forestière ou filet de saumon sauce hollandaise Semoule bio - ratatouille Fromage ou laitage Yaout entier fermier aux fruits, compote meringuée 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

