

MENU DU 3 AU 7 FEVRIER 2025

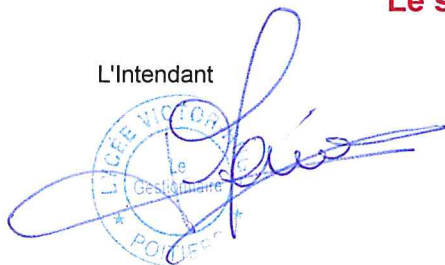
PLAN ALIMENTAIRE SEMAINE 1

	DEJEUNER*	DINER
LUNDI 3/2	Jambon sec, mortadelle, carottes râpées Tortellinis au bœuf ou tortellinis ricotta épinards Purée de carottes bio Fromage ou laitage Riz au chocolat, flan nappé au caramel ou fruit	Asperges Tempura de colin Riz basmati Fromage ou laitage Ananas frais
MARDI 4/2	Macédoine mayonnaise, œufs durs, céleri rémoulade Filet de poulet à la crème ou sauté de dinde Frites - cœurs de céleris braisés Fromage IGP, AOP ou bio aide UE à destination des écoles Clémentines, compote pomme-fraise ou fruit	Salade de blé Filet mignon de porc Petits légumes Fromage ou laitage Beignet
MERCREDI 5/2	Salade coleslaw, salade de mâche aux lardons, poireaux vinaigrette Lasagnes océanes ou cœur de filet de merlu Brunoise du soleil - pommes vapeur Fromage ou laitage Banane Chantilly, entremet caramel ou fruit - biscuit	Salade fromagère Escalope viennoise Haricots beurre Fromage ou laitage Crème au spéculoos
JEUDI 6/2	Salade italienne, radis, champignons vinaigrette Sauté de porc au caramel ou cuisse de canette au jus Endives braisés - petits pois bio Fromage ou laitage Crêpes, compote de pêches ou fruit	Avocat Hachis parmentier Salade verte Fromage ou laitage Poire Belle-hélène
 VENDREDI 7/2	Salade piémontaise, filet de maquereaux, chou rouge vinaigrette Cordon bleu ou filet de flétan Haricots verts - purée de céleri Fromage ou laitage Liégeois assortis, pomme au four 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

