

Selon les recommandations du GEMRCN

SEMAINE DU : DU 9 AU 13 MARS 2020

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

La composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Œufs durs mayonnaise Soja au poulet Salade strasbourgeoise ***** Cappelletti au fromage (végétarien) Paupiette de veau forestière Pâtes ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Crème exotique	Betteraves aux pommes Entrée chaude Courgettes carottes aux agrumes ***** Seiches en persillade Filet de poisson Meunière Epinards à la crème Jardinière de légumes ***** Fromage Corbeille de fruits ***** Yaourt fermier des Landes	Concombres façon bulgare Salade de pommes de terre aux harengs ***** Couscous royal ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Mousse chocolat	Radis noirs au sésame Champignons à la grecque Salade italienne ***** Rôti de porc Sauté de dinde Purée de céleri maison Purée de pommes de terre maison ***** Fromage à la coupe Assortiment de yaourts ***** Poires au sirop sauce chocolat	Assiette de charcuterie Mâche aux 3 fromages Entrée chaude ***** Steak haché Pièce de bœuf grillé Petits pois carottes au jus ***** Fromage - yaourt Corbeille de fruits ***** Beignet aux pommes

DINER

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Endives au surimi crevettes ***** Escalope de poulet Pommes vapeur persillées ***** Fromage - yaourt ***** Fondant chocolat	Salade de tomates ***** Chipolatas lentilles ***** Fromage - yaourt ***** Fromage blanc aux fruits	Pamplemousse ***** Jambon frais grillé Gnocchi frais poêlés ***** Fromage - fruits ***** Yaourt à la grecque	Salade César ***** Poisson frais Blé Andalou ***** Fromage - fruits ***** Crème dessert	

Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait - café - chocolat - thé

Pain - céréales - croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - confiture - miel - pâte à tartiner

Jus de fruits - fruit - yaourt

La Gestionnaire, Roselyne GOURGUES-GARRIDO



Le Proviseur, Pierre BOLLÉ

