

Selon les recommandations du GEMRCN

## SEMAINE DU 23 AU 27 NOVEMBRE 2020

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

### DEJEUNER

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<p>Entrée chaude Salade de Mâche au Roquefort Salade Frisée Gourmande</p> <p>Sauté de Poulet Forestier Côte de Porc</p> <p>Haricot Beurre Semoule Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Crème Dessert</p>	<p>Salade de Blé au Thon Salade Paysanne Fonds Artichaut à la Marocaine</p> <p>Rôti de Veau Steak Haché Flan de Courgettes Pâtes</p> <p>Fromage à la coupe Fruit Yaourt</p> <p>Mix de Compote</p>	<p>Soufflé au Fromage Salade d'Endives aux Noix</p> <p>Côte d'Agneau Rôti de Dinde</p> <p>Pomme Dauphine Tomates Provençale</p> <p>Fromage à la coupe Fruit</p> <p>Panna Cotta Aux Framboises</p>	<p>Assiette Charcuterie Salade Concombre Salade Coleslow</p> <p>Encornet à l' Americaine Poisson Pané au Citron</p> <p>Purée de Potimarron Poêlée de Légumes</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Salade de fruits Frais</p>	<p>Entrée Chaude Pêche au Thon Salade d'Hiver</p> <p>Poisson Frais Rôti de Porc</p> <p>Ratatouille Riz Pilaf</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Mousse Chocolat</p>
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	
<p>Oeufs durs Mayonnaise</p> <p>Bouchée à la Reine Riz Fromage Yaourt</p> <p>Fromage Blanc Caramel</p>	<p>Salade Savoyarde à La Tomme Cuisse de Pintade Légumes d' Automne</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Lingot Créole</p>	<p>Salade Fraîcheur A l'Italienne</p> <p>Pizza Royale Fromage Yaourt</p> <p>Fondant chocolat Maison</p>	<p>Salade de Surimi</p> <p>Filet de Poulet</p> <p>Pommes Sarladaises</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Chausson aux Pommes</p>	

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 Fruit – Fruit - Yaourt



La Gestionnaire Rosy Gourgues Garrido

Le Proviseur, Pierre Bollé

