

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine
susceptible d'être modifiée

la composition des menus est

DEJEUNER

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Entrée chaude Salade de Radis Noir Salade Campagnarde</p> <p>Cuisse de Pintade Dos de Cabillaud</p> <p>Poêlée Légumes Riz Pilaf</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Crème Gourmande</p>	<p>Céleri Rémoulade Salade Italienne Salade du Pêcheur</p> <p>Parisienne de veau Lomo</p> <p>Piperade Haricots Blancs</p> <p>Fromage à la coupe Fruit Yaourt</p> <p>Fromage blanc Caramel</p>	<p>Cake Salé Style Tartiflette Salade de Gésiers</p> <p>Hachis Parmentier De Canard ou Hachis végétarien</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Tarte aux Fruits</p>	<p>Assiette de Charcuterie Poireaux Vinaigrette Carottes aux Agrumes</p> <p>Coq au Vin Escalope Milanaise Gratin de Chou-fleur Poêlée Forestière</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Salade de fruits Frais</p>	<p>Entrée Chaude Salade de Roquette Salade Auvergnate</p> <p>Poisson du Jour Filet de Poisson Meunière</p> <p>Poêlée Quinoa Légumes</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Fromage Fruit Yaourt</p> <p>Tarte Aux Pommes</p>
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	
<p>Salade Provençale</p> <p>Pavé de Saumon Pomme Persillées</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Compote de Fruits</p>	<p>Salade Savoyarde</p> <p>Sot l'y Laisse de Dinde Haricot Beurre</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Gâteau Créole (Maison)</p>	<p>Œuf Mimosa</p> <p>Tagliatelle Carbonara</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Fondant Chocolat (Maison)</p>	<p>Salade Cervelas</p> <p>Côte de Porc Blé Andalou</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Beignets</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



Le Proviseur, Pierre Bollé

