

Selon les recommandations du GEMRCN

SEMAINE DU 14 AU 18 JUIN 2021

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER

LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
<p>Entrée Chaude Assiette de Melon Salade Méli Mélo</p> <p>Pâtes Bolognaise ou Carbonara Aiguillette de Blé Carottes (Végétarien)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit Ile Flottante</p>	<p>Pêches au Thon Salade Mozzarella Œufs Mimosa</p> <p>Rôti de Porc Cuisse de Canette Rôtie</p> <p>Pomme Purée Haricots Verts Persillade</p> <p>Fromage à la coupe Fruit</p> <p>Pastis Landais</p>	<p>Salade de Cervelas Cake au Chèvre</p> <p>Escalope de Poulet Jaune Pomme Sarladaise</p> <p>Fromage Fruit</p> <p>Ananas Frais Chantilly</p>	<p>Assiette de Charcuterie Salade Basque Salade Comtoise</p> <p>Colin sauce Crustacés Lomo Poêlée De Légumes Chou-Fleur</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Salade de fruits Frais</p>	<p>Entrée Chaude Salade Composée Salade Campagnarde</p> <p>Sauté d'Agneau Poisson Meunière</p> <p>Légumes Tajine Boulgour Aux Petits Légumes</p> <p>Fromage Yaourt Fruit</p> <p>Mix de Desserts</p>
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	
<p>Avocat Surimi</p> <p>Pilon de Poulet Riz pilaff</p> <p>Fromage Chouquette à la Crème</p>	<p>Salade Taboulé</p> <p>Paupiette de Veau Flageolets</p> <p>Fromage Crumble</p>	<p>Salade Pêcheur</p> <p>Sauté de Canard Pâtes</p> <p>Fromage</p> <p>Fondant Chocolat Crème Anglaise</p>	<p>Melon au Serrano</p> <p>Pizza Royale</p> <p>Fromage</p> <p>Glace</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.  Gourgues Garrido

 Le Proviseur. Pierre Bollé