

Selon les recommandations du GEMRCN

## SEMAINE DU 18 AU 22 OCTOBRE 2020

Origine des viandes : Tracabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

### DEJEUNER

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
<b>Entrée chaude</b> Salade D'Endives aux Noix Radis beurre  Cuisse de Canette Sauté D'Agneau  Flageolets Mitonné de Légumes  Fromage Yaourt Fruit  Crème Gourmande A La Vanille	Cornet à la russe Salade du Pêcheur Salade Méli Mélo  Filet Mignon de Porc Pané Mozzarella (Végétarien)  Chou Braisé Pâtes  Fromage Fruit  Pâtisserie	Calmar Romaine Salade Dauphinoise  Osso Bucco de Dinde Risotto  Fromage Yaourt Fruit  Tiramisu	Salade Roquette Assiette de charcuterie Salade César  Dos de Colin Saucisse Toulouse  Lentilles Légumes Grillés  Fromage Yaourt Fruit  Salade de fruit Frais Semoule au Lait	Entrée Chaude Salade Basque Salade Fromagère  Steak Haché De Boeuf Normandin De Veau Frites Haricots Beurre  Fromage Yaourt Fruit  Donuts

### DINER

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	VENDREDI 21
Salade Au Cantal  Poulet à L'Oignon Purée  Fromage Tarte aux pommes	Salade Monte Cristo  Escalope Normande Poêlée Bretonne  Fromage Lingot Créole	Salade Magret Fumé  Saumon Grillé Chou-Fleur  Fromage  Ananas Chantilly	Salade au Chèvre  Sot l'y Laisse en Fricassée Poêlée Forestière  Fromage Yaourt Mousse au Chocolat

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, Roselyne GOURGUES-GARRIDO

Le Proviseur, Pierre BOLLÉ

