

# SEMAINE DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

## DEJEUNER

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25	VENDREDI 26
<p><b>Entrée Chaude</b> Salade de Chèvre Frais Salade de Gésiers</p> <p>Sauté de Canard Fileté de Poisson</p> <p>Poêlée du Marché Haricots Blancs</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Fruit</p> <p>Flan Chocolat</p>	<p>Salade pois chiche orientale Salade Américaine Salade Italienne</p> <p>Rôti de Veau Pavé de Dinde</p> <p>Pâtes <b>Bio</b> Blettes Gratinées</p> <p>Fromage -Fruit</p> <p>Fromage Blanc aux Fruits Mousse Chocolat</p>	<p>Radis au Beurre Salade Parisienne</p> <p>Lasagne Bolognaise Lasagne <b>Végétarienne</b></p> <p>Fromage</p> <p>Panna Cotta <b>Maison</b></p>	<p>Assiette de Charcuterie Salade Indienne Asperges</p> <p>Rôti de Porc <b>IGP</b> Dos de Lieu</p> <p>Endives au Jus Riz</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Salade de fruits Frais Acapulco</p>	<p><b>Entrée chaude</b> Salade Composée Salade Landaise</p> <p>Bœuf Bourguignon Boudin aux Pommes Jeune Carottes Au Thym</p> <p>Pomme Vapeur</p> <p>Fromage Fruit Yaourt <b>Bio</b></p>

## DINER

LUNDI 22	MARDI 23	MERCREDI 24	JEUDI 25
<p>Pâté Basque</p> <p>Escalope de Porc Lentilles Paysanne</p> <p>Fromage Yaourt Chouquette Sauce Chocolat</p>	<p>Salade Cantal</p> <p>Filet de Poulet Poêlée Légumes Fromage Yaourt</p> <p>Far Breton <b>Maison</b></p>	<p>Macédoine de Légumes</p> <p>Manchons Canard Confits Duo Purée</p> <p>Fromage Yaourt Crumble <b>Maison</b></p>	<p>Salade Composée</p> <p>Tagliatelle Carbonara</p> <p>Fromage Yaourt</p> <p>Riz au Lait</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