

\*France \*Brésil \*UE

FAIT MAISON

## SEMAINE DU 3 AU 7 OCTOBRE 2022

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

### DEJEUNER

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p><b>Entrée chaude</b> Salade Asiatique</p> <p><b>Râble De Lapin</b> Saucisse De Toulouse</p> <p>Lentilles Carottes Choux De Bruxelles</p> <p>Fromage Yaourt Fruits</p>	<p><b>Salade Paysanne</b> Macédoine De Légumes</p> <p><b>Veau Marengo</b> <b>Langue De Boeuf</b></p> <p>Riz Purée De Cèleri</p> <p>Fromage Yaourt Tartes Aux Pommes Fruits</p>	<p><b>Salade De Poitrine</b> Aux Toast Grillés De Chèvre</p> <p><b>Daube De Boeuf</b> Pomme Persillées</p> <p>Fromage Poires Au Chocolat Fruits</p>	<p><b>Salade Riz Niçoise</b> Assiette de Charcuterie</p> <p><b>Poisson Du Jour</b> Filet de Dinde</p> <p>Julienne de Légumes Penne Tricolores <b>BIO</b></p> <p>Fromage Salade De Fruits Frais</p>	<p><b>Entrée Chaude</b> Salade Composée</p> <p><b>Pavé De Saumon</b> Côte De Porc</p> <p>Duo De Carottes Légumes D'automne</p> <p>Fromage Yaourt <b>BIO</b> Fruits</p>
LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p><b>Salade Asperges</b></p> <p><b>Rôti De Porc</b> Poêlée Potatoes</p> <p>Fromage Beignets</p>	<p><b>Salade Composée</b></p> <p><b>Boulette agneau</b> Curry De Légumes</p> <p>Fromage Mix De Yaourts</p>	<p><b>Crumble Tomate</b></p> <p><b>Escalope De Poulet</b> Poêlée De Légumes</p> <p>Fromage Mousse au Chocolat</p>	<p><b>Salade Aux Agrumes</b></p> <p><b>Cordon Bleu</b> Petits Pois</p> <p>Fromage <b>Far Breton</b></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, Michaël Dordain

