

*France *UE

FAIT MAISON

SEMAINE DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

Origine des viandes : Traçabilité disponible en cuisine

la composition des menus est susceptible d'être modifiée

DEJEUNER

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée chaude Salade du Pêcheur Sauté De Porc au Cidre Cuisse De Pintade Salsifis Cœur De Blé Fromage Gâteau De Semoule Vanille Fruits	Salade Marco Polo Lentilles Corail Au Saumon Poulet Grillé Rôti De Veau Flageolets Poêlée Carottes Fromage Mix De Yaourts Basque Fruits	Calmars en Beignets Salade Basque Lomo Piperade Riz Pilaf Fromage Crème Catalane Fruits	Assiette De Charcuterie Salade Fromagère Filet Colin Tex Mex Filet De Poisson du Jour Épinards Légumes d'Automne Fromage Salade De Fruits Frais Fromage Blanc	Entrée Chaude Escalope de Dinde À La Normande Pomme Noisette Fromage Petits Pots De Crème
LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Salade Asperges Rôti de Boeuf Galette De Légumes Fromage Petits Suisse aux Fruits	Salade Composée Escalope De Porc Pomme Purée Fromage Tarte Normande	Salade Méli Mélo Chili Cone Carne Tortillas Chips Fromage Flan Pâtissier		

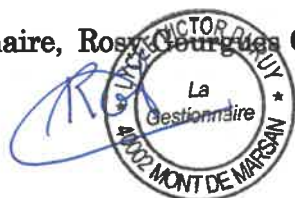
Composition du petit déjeuner au choix de l'élève : Lait – Café – Chocolat – Thé

Pain – Céréales – Croissant (le jeudi tous les 15 jours)

Beurre - Confiture – Miel – Pâte à tartiner

Jus de Fruit – Fruit - Yaourt

La Gestionnaire, Rosy Bourguet Garrido



Le Proviseur, Michaël Dordain

