

La composition des menus est susceptible d'être modifiée

Semaine du LUNDI 23 AU VENDREDI 27 JANVIER 2023

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
<b>PETIT DEJEUNER</b>		Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel, confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, fruit, Nutella	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, fruit, Nutella	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, Nutella, fruit	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, Nutella yaourt sucré, fruit
<b>DEJEUNER</b>	Entrée chaude Salade basque  Paupiette de veau Brochette de volaille  Poêlée ratatouille Riz  Fromage Crème catalane Fruit	Macédoine en cornet Salade vigneronne  Rôti de porc IGP Poisson pané  Navets glacés Poêlée aux deux carottes  Fromage Yaourt Riz au lait  Fruit	Salade de foie de volaille Salade croustillante au lard  Poulet à l'oignon  Polenta Crémeuse  Fromage  Tarte fine aux pommes  Fruit	Assiette de charcuterie Salade meli mélo  Filet de poisson Suivant arrivage  Printanière de légumes  Salade de fruits frais Flan chocolat BIO	Salade composée Entrée chaude  Spaghetti bolognaise  Carbonara  Végétarien  Fromage Mix de yaourts  Fruit
<b>DINER</b>	Salade du pêcheur  Cordon bleu Chou- fleur  Fromage Chou vanille	Salade asiatique  Sauté de dinde Méli Mélo du potager  Fromage Ile flottante	Salade créole  Manchon de canard Pomme sarladaise Fromage Far breton chocolat blanc  Fruit	Œufs mimosa  Côtes de porc à la diable  Flan de courgettes pommes de terre  Fromage Chausson aux pommes	

Le Proviseur, Michaël Dordain

La Gestionnaire, Rosy Gourgues Garrido

\* plat végétarien    \*fait maison

