ORIGINE VIANDES :FRANÇAISE

UE

MENU

Année scolaire 2023-2024

Semaine du LUNDI 18 AU VENDREDI 22 MARS 2024

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
PETIT DEJEUNER		Café, lait, thé, chocolat, pâte à tartiner, beurre, miel, confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel , confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, pâte à tartiner	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel , confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, pâte à tartiner	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel , confiture, céréales, jus de fruits, pâte à tartiner , yaourt sucré
DEJEUNER	Entrée chaude Salade chou chinois sésame Râble lapin à l'ancienne Poisson meunière Chou de bruxelle Pâtes BIO Fromage Yaourt Crème gourmande Fruit	Salade asiatique Salade poireaux moutardée Taboulé BIO Haut de cuisse poulet Brochette dinde Mélange du primeur Poêlée carottes BIO Fromage Mousse chocolat BIO Yaourt BIO	Salade italienne Lasagne bolognaise Lasagne végétarienne Tiramisu	Charcuterie Salade composée Poisson du jour Cuisse de pintade Label rouge Cœur de blé Navets glacés Fromage Fromage blanc Salade de fruits frais	Entrée chaude Salade composée Crousti fromage BIO Sauté de porc Poêlée lyonnaise Brocoli aux amandes Fromage Fruit Liégeois Chocolat/vanille/café
DINER	Piémontaise Chipolatas Lentilles BIO Fromage Chou chantilly	Salade avocat surimi Fish and chips Poêlée bretonne Fromage Mix de yaourt	Concombre Émincé de porc au miel Riz cantonnais Fromage Marbré au chocolat	Salade composée Paupiette de veau Haricots verts persillade Fromage Mix de yaourt Fruit	

Le Proviseur, Michaël Dordain

La Gestionnaire, Rosy Gourgues Garrido

* plat végétarien *fait maison