

Semaine du LUNDI 16 AU VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
PETIT DEJEUNER		Café, lait, thé, chocolat, pâte à tartiner, beurre, miel, confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, fruit	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, fruit, pâte à tartiner	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, yaourt sucré, fruit, pâte à tartiner	Café, lait, thé, chocolat, beurre, miel ou confiture, céréales, jus de fruits, pâte à tartiner, yaourt sucré, fruit
DEJEUNER	<p>Entrée chaude Betterave aux pommes Radis</p> <p>Sauté de veau Nuggets végétarien</p> <p>Poêlée de légumes Cœur de blé</p> <p>Fromage Yaourt Crème caramel</p>	<p>Cèleri rémoulade Salade perles marine Salade batavia campagnarde</p> <p>Filet de poulet Encornet persillade</p> <p>Fricassé de champignons Pâtes BIO</p> <p>Fromage Yaourt BIO Fruit</p>	<p>Salade de foie de volaille</p> <p>Paleron braisé</p> <p>Pomme de terre persillées</p> <p>Fromage Brioche maison Façon pain perdu</p>	<p>Assiette de charcuterie Sardine à l'huile Salade Fromagère</p> <p>Rôti de porc IGP Filet de poisson frais</p> <p>Brocolis en gratin Riz pilaf</p> <p>Fromage Fromage Blanc aux fruits Salade de fruits frais</p>	<p>Entrée chaude Salade composée</p> <p>Escalope viennoise Poisson meunière</p> <p>Poêlée parisienne BIO</p> <p>Fromage Liégeois</p>
DINER	<p>Salade du pêcheur</p> <p>Ribs de porc riz</p> <p>Fromage Flan BIO</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Sauté de dinde</p> <p>Printanière De légumes</p> <p>Fromage</p>	<p>Salade comtoise</p> <p>Pâtes carbonara</p> <p>Tiramisu</p>	<p>Salade marocaine</p> <p>Haut de cuisse poulet</p> <p>Légumes façon tajine</p> <p>Fromage Mix yaourt</p>	

Le Proviseur, Michaël Dordain

La Gestionnaire, Rosy Gourgues Garrido

* plat végétarien

* fait maison

