

Semaine du 09 octobre au 13 octobre 2023

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

#VALEURI

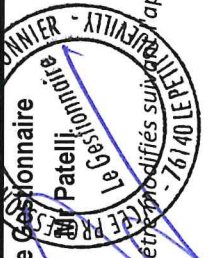
	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Entrées		Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
	Croisillon emmental	Carottes rapées BIO oeufs durs	Cornet de Jambon	Pâtés de foie	Œufs mimosa BIO
	Salade d'avocat/pomelos/crevettes	Duo de Saucissons	Célééri rapé aux pommes	Pêche au thon	Tomate mozarella
	Tomates mimosa	Pastèque	Endives	Concombre fromage blanc	Macédoine au thon
Plats		Plats	Plats	Plats	Plats
	Sauté de porc au curry			Andouillette à la moutarde	
	Cervelas obernois	Emincé de bœuf	Steak haché Local	Lamelles Kébab	Emincé de poulet de région
	Pavé de hoki	Filet de colin	Fish & chips		Calamars à la Romaine
Féculent		Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
	Flageolets tomates	Semoule BIO	Purée	Frites	Riz
Légumes verts		Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
	Ratatouille	Légumes couscous	Carottes bio	Duo de haricots	poêlé de champignons de Paris
Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO	Yaourt nature sucré BIO
	Neufchâtel	Mimolette	Buche du pilat	Brie	Tomme catalane
Desserts		Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Donuts chocolat	Danettes liégeois	Fromage frais aux fruits	Grillé aux pommes maison	Eclair chocolat
	Yaourts aux fruits	Compote pomme fraise	Barre glacée	Salade de fruits maison	Eclairs café
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le Proviseur
Mr Delalonde

Le Gestionnaire
Mr Patelli

Mr Derouet

Chef de production



Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 09 octobre au 13 octobre 2023

#VALEUR!

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 2
Entrées	Surimi mayonnaise	Mousson de canard	Entrées Taboulé	Entrées Salade au thon	
Plats	Escalope viennoise	Ravioli Végétarien Epinard ricotta	Plats Crousti fromage BIO	Plats Kefta de volaille	
Féculent	Coquillettes BIO		Féculent Gratin de choux fleurs	Féculent Boulgour	
Légumes verts	Brocolis	Légumes verts	Légumes verts Tomates provençales	Légumes verts Courgettes sautées	
Desserts	Yaourt fermier	Desserts Tartes aux pommes	Desserts Fromage blanc Ardéchois	Desserts Crème dessert vanille/choco	
	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

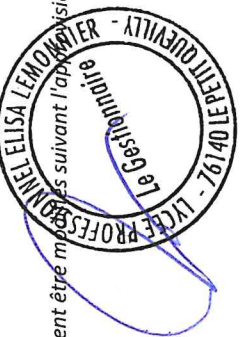
Vu, le Proviseur
Mr Delalonde

Le Gestionnaire
Mr Patelli

L'Infirmière
Mme Dani

Chef de production
Mr Derouet

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés sans préavis.



Handwritten signature of Mr Derouet

* Menu recommandé