

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

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

#VALEUR!

Lundi 11		Mardi 12		Mercredi 13		Jeudi 14		Vendredi 15	
Entrées		Entrées		Entrées		Entrées		Entrées	
	Concombre Féta		Endives/ Edam		Maquereau moutarde		Radis beurre		Melon
	Feuilleté au fromage		Œuf dur mayonnaise		Betteraves		Salade garnie		Carotte râpées à l'orange
	Coleslaw		Tomate mozarella		Pastèque		Mousson de canard		Duo de saucissons
Plats		Plats		Plats		Plats		Plats	
	Steak haché pur Bœuf		Sauté de porc au curry/coco		Jambon Grill		Boulette kefta		Lamelles Kébab
	Omelette au fines herbes		Poisson frais (selon l'arrivage)		Filet de cabillaud		Maxi salade		Merguez
Féculent		Féculent		Féculent		Féculent		Féculent	
	Riz pilaff		Gratin Dauphinois Local		Coquillettes au beurre		Semoule de couscous BIO		Frites
Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts		Légumes verts	
	Courgettes sautées		Endives Braisées		Brocolis		Légumes Tajine		Carottes vichy
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
	Saint Paulin		Camembert BIO		Chèvre		Brie		Fromage portion
Desserts		Desserts		Desserts		Desserts		Desserts	
	Entremet choco BIO		Liégeois assortis		Gaufres sucre/choco/chantilly		Yaourt Bio		Assiette de fruits frais
	Fromage blanc		Fruits de saison		Fruits de saison		Fraises		Glace
	Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison		Fruits de saison

Vu, le **Proviseur**

Mr Delalonde

Le Gestionnaire

Mr Patelli

Infirmière

Mme Dani

Chef de production

Mr Derottet

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

Semaine du 11 septembre au 15 septembre 2023

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	#VALEUR!
Entrées	Salade verte au thon	Taboulé oriental	Carotte aux dés de pommes	Sardines au beurre	
Plats	Paupiette de veau	Aiguillette de poulet Basquaise	Fileté ce colin	Carbonara Pané végétal	
Féculent	Pomme de terre sautées	Haricots verts à l'ail	Riz BIO créole	Spaghetti	
Légumes verts			Champignons sautés	Tomates au four	
Desserts	Fromage Blanc	Beignet aux chocolats	Crème dessert BIO	Yaourt Fermier local	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Vu, le Proviseur	Mr Déalonde	Le Gestionnaire Mr Patelli	L'Infirmière Mme Dani	Chef de production Mr Derouet	

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

* Menu recommandé