AM

Semaine du 18 Septembre au 22 Septembre 2023

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

#VALEUR!

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Entrée	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**	**Entrée**
Feuilleté hot dog	Méli mélo de céleri et de carottes	Wrap's de thon	Crevettes Bulots	Sardines au beurre
Feuilleté au fromage	Œufs durs mimosa	Betteraves à l'echalote	Melon	Chorizo
Salade garnie	Maquereaux à la tomate	Pamplemousse	Concombre fromage blanc	Tomate mozarella
Plats	**Plats**	**Plats**	**Plats**	**Plats**
Échine de porc	Tajine d'agneau	escalope à la normande	Bolognaise	Bœuf Provençal
Galette végétarienne	Merguez	Omelette aux poivrons	bolognaise végétarienne	Queue de lieu noir
	Poisson du jour			
Féculent	**Féculent**	**Féculent**	**Féculent**	**Féculent**
Riz BIO	Semoule	Purée de PDT	Spaguettis	Tian de légumes
Légumes verts	**Légumes verts**	**Légumes verts**	**Légumes verts**	**Légumes verts**
Tomates provençales	Légumes couscous frais	Haricots verts	Piperade	
Fromage	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**	**Fromage**
Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
Yaourt BIO nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt BIO nature sucré	Yaourt BIO nature sucré
Buche du pilat	Emmental	Camembert BIO	Saint Paulin	Saint moret BIO
Déssert	**Déssert**	**Déssert**	**Déssert**	**Déssert**
Mousse chocolat	Raisins	Ananas frais	Yaourt Fermier	Assiette de fruits frais
Fromage blanc ardechois	Éclairs choco/café	Cocktails de fruits	Gateau chocolat	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 Derouet

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

PM

Plan alimentaire semaine n° 1

Semaine du 18 Septembre au 22 Septembre 2023

#VALEUR!

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	
Entrée	Entrée	Entrée	Entrée	
Taboulé oriental	Mousson de canard	Salade de chèvre aux croutons	Pastèque/Melon	
Plats	Plats	Plats	Plats	
Pizza Végétale	Fricassé de volaille	Jambon grill	Boulettes d'agneau	
	Féculent	Féculent	Féculent	
	Poélé Gersoise	Pomme de terre Wedges	Boulgour BIO	
Légumes verts		Légumes verts	Légumes verts	
Salade vinaigrette de cidre		Epinards à la crème	Légumes tajine	
	Champignons sautés			
Déssert	Déssert	Déssert	Déssert	
Liégeois assortis	Fromage blanc aux fruits	Glaces	Tarte aux Pommes	
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 suivant l'approvisionnement

* Menu recommandé