

## Semaine du 20 Novembre au 24 Novembre 2023

#VALEUR!

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	
<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	
	Salade garnie	Concombre vinaigrette	émincé d'endive mimolette	Salami	
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	
Fish and chips	Steak haché	Saucisse de volaille	Œufs durs à la crème		
<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>		
Riz pilaff	Potatoes	Lentilles	Pommes vapeur		
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	
Fondue de poireaux frais	salade	Carottes sautées au curry	épinard		
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	
Crème caramel beurre salé	Barre glacée	Eclair chocolat	Yaourt aux fruits BIO		
Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits 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

\* Menu recommandé

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

# Semaine du 20 Novembre au 24 Novembre 2023

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

#VALEUR!

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>	<b>Entrée</b>
Betteraves ciboulettes	Salade de pâte	Duo de saucisson	Salade Grecque	Salade Grecque	Salade oeufs/tomate
Pastèque	Croisillon emmental	<b>Salade verte aux croustons</b>	Avocat vinaigrette	Avocat vinaigrette	Chorizo
Jambon sec	Carotte aux dés de pommes	Céleri remoulade	Paté de volaille	Paté de volaille	Surimi mayonnaise
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
Tartiflette	Roti de porc sauce charcutière	escalope de dinde	<b>Emincé de bœuf</b>	Blanquette de Veau à l'ancienne	Blanquette de Veau à l'ancienne
Poisson du jour	Sauté d'agneau	<b>Omelette à l'émmental</b>	Poisson Frais du jour	Calamar à la romaine	Calamar à la romaine
	Poisson du jour		Boudin blanc/noir		
<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>	<b>Féculent</b>
Pommes de terre	Semoule BIO	Macaroni	Frites	Riz BIO	Riz BIO
<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>	<b>Légumes verts</b>
Brocolis	Piperade	Tomates provençales	Brocolis vapeur	Champignons sautés	Champignons sautés
<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>	<b>Fromage</b>
Brique de lait	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	Yaourt nature sucré BIO
Brie	Bleu d'Auvergne	Mimolette	Saint Paulin	Buche du pilat	Buche du pilat
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
Tarte aux pommes	Fromage blanc ardéchois	Panacotta	Crème brûlée maison	Barre glacée	Barre glacée
Salade de fruits	Ananas frais	Crème Yabon	Flan parisien	Compote de pomme BIO	Compote de pomme BIO
Fruits de saison	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.