

MENU

Du lundi 08 au vendredi 12 septembre 2025

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange, jus de pomme – yaourt/fromage blanc
Céréales bio – un fruit.

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 08	Carottes râpées aux raisins, taboulé pamplemousse Steak haché ou jambon braisé sauce poivre Frites, haricots verts Crémerie	Terrine de poisson sauce cocktail Curry de dinde Semoule, gratin de choux fleurs Fromage blanc aux fruits
Mardi 09	Salade Nordique, salade de lentilles Céleri rémoulade Tarte courgettes ricotta (vg) Piccata de bœuf Riz, aubergines catalanes Poire Belle Hélène, crémerie	Tomate Antiboise Omelette au fromage Pâtes, ratatouille Far Breton
Mercredi 10	Salade tricolore, salade Normande Lasagnes de bœuf Lasagnes tomate chèvre (vg) Poêlée de légumes Glace	Œuf mimosa Cari de poisson Quinoa, petits pois Crumble de fruits
Jeudi 11	Salade Indienne, betteraves rouges Salade Grecque Steak de porc sauce au bleu Tajine de volaille Semoule, tajine de légumes Tartelette amandine poire, Paris Brest	Salade de noix Quiche Lorraine Quiche aux épinard (vg) Julienne de légumes Crémerie
Vendredi 12	Assiette de charcuterie, salade de sarrasin Salade Bretonne Poisson sauce Normande Veau au chorizo Pâtes, brocolis Fruits Bio ou Igp* Fromages Bio ou Aop*	

***Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés
dans le cadre du programme de l'union Européenne à destination des écoles.**

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute.

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN

