

MENU

Du lundi 10 au vendredi 14 juin 2024

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 10	Pamplemousse, salade pesto Porc au caramel Boulette d'agneau sauce orientale Riz, poêlée asiatique Crumble pommes ananas, crèmerie	Salade Mancelle Poisson au beurre blanc Quinoa gratin de fenouil Crèmerie
Mardi 11	Melon, salade fraîcheur surimi Betterave maïs Rôti de porc sauce pesto Emincé de volaille à l'italienne Frites, courgettes Glace, crèmerie	Tomate mozzarella Pizza fromage ou chorizo Julienne de légumes Délice Italien
Mercredi 12	Macédoine œuf, carotte râpée Aiguillette de poulet sauce curry Semoule, haricots verts Crèmerie	Concombre Gratin de pâtes Aubergine catalane Crème brûlée
Jeudi 13	Salade Carlotta, rilette Poisson sauce petits légumes Tarte courgettes ricotta(vg) Pomme de terre, chou romanesco Crèmerie	Salade de thon Risotto de veau et champignons Epinard à la crème Crème brûlée
Vendredi 14	Salade Caprese, Salade Allemande Côtes de porc sauce au calvados Omelette fromage(vg) Pâtes, légumes de soleil Pommes au craquant de sarrasin, crèmerie	

La salade verte est proposée à chaque repas en plus de l'entrée.

Menu établi à titre indicatif sous réserve de modifications de dernière minute, notamment de manière à s'adapter aux capacités de nos fournisseurs bio et locaux

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN

