

MENU

Du lundi 01 au vendredi 05 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 01	Melon, betteraves maïs, pamplemousse Pâtes Bolognaise ou pesto (vg) Champignons persillés Crémerie	Taboulé Poisson pané Riz, courgettes persillées Salade de fruits
Mardi 02	Salade Colorado, carottes râpées Salade de fromage Poulet Basquaise Blanquette de dinde coco Purée, légumes du soleil Glace	Salade Piémontaise Boulettes de bœuf sauce tomate Petits pois carottes Brownies
Mercredi 03	Salade Caprese, concombres au fromage blanc Moussaka Riz, Haricots verts Mousse chocolat	Salade de thon Wings de poulet sauce barbecue Pommes campagnardes Tomates Provençales Crémerie
Jeudi 04	Macédoine, salade fraîcheur surimi Pâté de campagne Filet de poisson sauce petits légumes Sauté de porc à la moutarde Pommes de terre, épinard à la crème Fraisier, éclairs	Salade de noix Gratin de pâtes Poêlée de légumes Crémerie
Vendredi 05	Flamenküche, friands au fromage Pastèque Rôti de porc sauce au miel Sauté d'agneau à l'Italienne Semoule, carottes persillées 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,

J.F.JACOPIN

