

# MENU

Du lundi 08 au vendredi 12 avril 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 08	Salade Italienne, pamplemousse, salade Californienne Escalope de volaille sauce forestière Bœuf au pain d'épice Frites, champignons persillés Crémerie	Concombre au fromage blanc Paupiette de veau sauce tomate basilic Boullgour quinoa, Gratin de choux fleurs Brownies
Mardi 09	Céleri rémoulade et noix, Salade Auvergnate Zaalouk d'aubergines Blanquette de la mer Steak de porc sauce poivre Pâtes, Gratin provençal Panna cotta framboise, crémerie	Tomate Antiboise Aiguillettes de poulet au paprika Riz, carottes curcuma Mousse au chocolat
Mercredi 10	Duo de radis, macédoine Poulet Basquaise Semoule, aubergines Catalanes Crémerie	Salade Tricolore Flamenkûche Poêlée de légumes Crémerie
Jeudi 11	Carottes râpée concombre, salade Niçoise Avocat mayonnaise Steak haché sauce au bleu Veau au chorizo Pomme de terre, haricots verts Glace, crémerie	Toast au chèvre Pâtes Carbonara ou Napolitaine (vg) Salade de fruits au basilic
Vendredi 12	Betterave œuf, salade Oslo, assiette de charcuterie Filet de poisson sauce basilic Curry de volaille Riz, gratin d'épinard Tarte framboise, éclairs	

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 Provisieur,

JF.JACOPIN



## MENU

Du lundi 15 au vendredi 19 avril 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 15	Tartelette au chèvre, friands Chou rouge maïs Canard à l'orange Côte de porc sauce moutarde Pâtes, poêlée de légumes Crèmerie, glace	Tomate mozzarella Pizza Reine Pizza fromage (vg) Julienne de légumes Salade de fruits
Mardi 16	Salade de pois chiche, salade Indienne Carottes râpées aux raisins secs Poulet miel sésame Tarte courgette ricotta (vg) Semoule, carottes persillées Délice Italien, crèmerie	Salade de poivrons Escalope de volaille Involtini Petits pois, champignons Crèmerie
Mercredi 17	Milkshake de concombre, salade Bretonne Moussaka de bœuf Moussaka végétarienne Courgettes aux herbes Mousse au chocolat, crèmerie	Mousse de canard Rôti de dinde sauce suprême Tortis, gratin de choux fleurs Crèmerie
Jeudi 18	Avocat mayonnaise, taboulé, charcuterie Filet de poisson sauce chorizo Colombo de porc Pomme de terre, légumes du soleil Tutti frutti, far Breton, Paris-Brest	Salade Grecque Mc Cornouaille Frites, tomates Provençales Glace
Vendredi 19	Champignons à la Grecque, macédoine, Betteraves œufs durs Escalope Viennoise sauce Napolitaine Bœuf Strogonoff Quinoa, haricots verts Pommes poires crème pralinée, 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

## MENU

Du lundi 06 au vendredi 07 mai 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 06	Piémontaise, carottes râpées, salade de noix Boulettes d'agneau sauce tomate Tajine de volaille Semoule, légumes à l'Orientale Crème chocolat, crèmerie	Betteraves maïs Croque-Monsieur Croque végétarien Julienne de légumes Fraises chantilly
Mardi 07	Salade Caprese, concombre au fromage blanc Salade fraîcheur surimi Steak haché sauce poivre Emincé de boeuf Basquaise Frites, haricots verts Glace, crèmerie	
Mercredi 08	FERIE	FERIE
Jeudi 09	FERIE	FERIE
Vendredi 10		

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,



Le Proviseur,



## MENU

Du lundi 13 au vendredi 17 mai 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 13	Salade Strasbourgeoise, betterave maïs Taboulé Emincé de bœuf au curry Chipolatas Purée, Gratin d'aubergines au chèvre Crémerie	Œuf mimosa Emincé de volaille à la Méditerranéenne Quinoa, poêlée de légumes Glace
Mardi 14	Salade fermière, salade de crudités Terrine de campagne Paëlla Paëlla végétarienne (vg) Blanquette de dinde coco Riz, fondue de poireaux et carottes Crémerie	Salade tricolore Rôti de porc sauce forestière Pommes rissolées Gratin de courgettes Moelleux abricot
Mercredi 15	Salade Italienne, pamplemousse Lasagnes de bœuf Lasagnes chèvre tomate basilic(vg) Courgettes aux poivrons Duo de chocolat, crémerie	Macédoine Brochette de volaille Sauce Provençale Blé à la Niçoise gratin de chou-fleur Crémerie
Jeudi 16	Zaalouk d'aubergines, salade Grecque Salade Carioca Filet de mignon de porc en croûte d'herbes Sauce poivre Poisson pané sauce tomate Pomme de terre, haricots verts Entremet Mojito, gâteau Basque	Tomate emmental Croque-monsieur Croque végétarien Julienne de légumes Crémerie
Vendredi 17	Carottes râpées / sardines Tartelette au fromage(vg) feuilleté hotdog Couscous merguez agneau Semoule, légumes couscous Fraise chantilly, ananas chantilly Crémerie	

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

