

MENU

Du lundi 16 au vendredi 20 mars 2026

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 16	Salade du pêcheur, salade de fromage rillettes Brochette de dinde sauce Orientale Colombo de porc Semoule, haricots verts Crémerie, fromage	Salade Western Poulet à l'Américaine Pommes rissolées, Tomates Provençales Brownies
Mardi 17	Pamplemousse, Salade exotique, céleri rémoulade Boulette de bœuf sauce tomate Canard à l'orange Pâtes, fondue d'endives Crème de spéculoos, crémerie	Salade de thon Flamenkûche Flamenkûche de champignons(vg) Julienne de légumes Crémerie
Mercredi 18	Salade Nordique, asperge sauce mousseline Jambon braisé ou rôti de dinde sauce Madère Purée, gratin de choux fleurs au bleu Glace, compote	Mousse de canard Palet fromager sauce ail fines herbes (vg) Quinoa, petits pois navets Crémerie, fromage
Jeudi 19	Cervelas sauce gribiche, taboulé, carotte râpée Paëlla de la mer Paëlla de légumes(vg) Filet de poisson sauce Normande Riz, épinard à la crème Tutti frutti, gâteau Basque	Œuf mimosa Paupiette de veau sauce moutarde Tortis, gratin de poireaux Fromage blanc aux fruits
Vendredi 20	Tartelette Savoyarde, friand Betterave maïs Chipolatas sauce à l'oignon Bœuf Bourguignon Pomme de terre, carotte Crème pralinée pomme poire, 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,



Le Proviseur,



MENU

Du lundi 23 au vendredi 27 mars 2026

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 23	Piémontaise, chou rouge maïs Céleri rémoulade Blanquette de dinde Escalope de poulet sauce Napolitaine Pâtes, fondue de poireaux Crémerie, fromage	Salade Carlotta Hachis parmentier de canard Hachis végétarien Choux romanesco Glace
Mardi 24	Taboulé, carotte râpée, œuf mayonnaise Steak haché ou rôti de bœuf Sauce poivre Frites, champignons persillés Crémerie	Tomate Antiboise Merguez sauce tomate Semoule, légumes couscous Gâteau au citron
Mercredi 25	Fajitas de poulet ou avocat(vg), salade mexicaine Chili con carne Chili si carne (vg) Riz, maïs cuisinés Glace	Salade Lyonnaise Omelette au fromage Penne, épinard Crémerie
Jeudi 26	Betterave, assiette charcuterie, salade Indienne Rôti de porc sauce pesto Sauté de bœuf Provençale Semoule, haricots verts à la tomate Crémerie	Salade de noix Croque-Monsieur Croque tomate chèvre(vg) Poêlée de légumes Salade de fruits
Vendredi 27	Salade Pesto, pamplemousse, céleri rémoulade Sauté de pintade pomme groseille Filet de poisson sauce moutarde Pomme de terre, brocolis Forêt noire, 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 Proviseur,

JF.JACOPIN

