

MENU

Du lundi 01 au vendredi 05 mai 2023

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange ou yaourt ou céréales une fois par semaine en alternance, fruits au choix et le vendredi des viennoiseries.

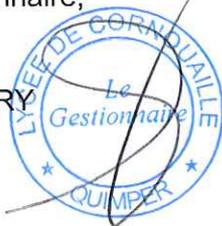
Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 01	FERIE	FERIE
Mardi 02	Macédoine, tomates à l'emmental Salade de printemps Tarte courgettes et ricotta (vég) Emincé de volaille à l'Italienne Semoule, haricots verts Laitage	Betterave mimosa Risotto Milanais Fondue de poireaux et carottes Crémerie
Mercredi 03	Salade Italienne, carottes râpées aux noix Lasagnes de bœuf Lasagnes tomate et chèvre(vég) Fruits	Salade Colorado Grignotes de poulet Petits pois navets Sauce Barbecue Laitage
Jeudi 04	Salade Pesto, concombres aux poivrons Salade fermière Blanquette de poisson Steak de porc au bleu Riz et gratin de choux fleurs Tartelette au chocolat, éclairs	Salade du thonier Gigot d'agneau à la crème d'ail Flageolets, quinoa, carottes Fruits
Vendredi 05	Salade Fraîcheur surimi, salade de pois chiches Pamplemousse Steak haché ou cordon bleu Sauce Béarnaise Frites, tomates Provençales Fruits	

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

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

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN



MENU

Du lundi 8 au vendredi 12 mai 2023

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange ou yaourt ou céréales une fois par semaine en alternance, fruits au choix et le vendredi des viennoiseries.

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 8	FERIE	FERIE
Mardi 9	Taboulé, carottes et céleri, duo de radis Pâtes Bolognaises ou carbonara Champignons persillés Fruits	Salade Californienne Tajine d'agneau Semoule, carottes au curcuma Glace
Mercredi 10	Champignons à la Grecque, salade coleslaw Poulet Basquaise Gratin Dauphinois, haricots verts Fruits	Betteraves et maïs Croque-Monsieur Croque végétariens Poêlée de légumes Laitage
Jeudi 11	Salade de lentilles, salade Caprese Salade de sarrasin Filet de poisson en croûte d'herbes beurre blanc Adobo de porc Riz, légumes du soleil Crèmerie	Salade de thon Gratin de pâtes Epinard à la crème Fruits
Vendredi 12	Zaalouk d'aubergines, assiette de charcuterie Salade Normande Omelette au fromage (vég) Bœuf aux pommes caramélisées Semoule, ratatouille Amandine aux poire, donuts	

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

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

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN



MENU

Du lundi 15 au vendredi 19 mai 2023

Petit déjeuner : Café, chocolat, thé, lait – pain, beurre, confiture – jus d'orange – yaourt/fromage blanc
Céréales – fruits au choix et une fois par semaine des viennoiseries.

Date	Déjeuner	Dîner
Lundi 15	Salade Bretonne, salade fraîcheur au surimi Mousse de canard Curry de dinde Paella et paella de légumes (vég) Brocolis Crémerie	Tomate Antiboise Merguez sauce aux épices Semoule, haricots verts Laitage
Mardi 16	Tomates et maïs, Salade Grecque Coleslaw au curry Escalope de volaille sauce forestière Sauté de porc à l'ananas Frites, gratin de courgettes Fruits	Œuf sauce cocktail Tomates farcies sauce Napolitaine Pâtes, champignons Crémerie
Mercredi 17	Salade de noix, betterave aux pommes Pizza fromage (vég) Pizza reine Poêlée de légumes Fruits	
Jeudi 18	FERIE	FERIE
Vendredi 19		

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

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

Le Gestionnaire,

N.GAURY



Le Proviseur,

JF.JACOPIN

