MENU DE LA SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Salade composée	Jambon blanc	Céleri remoulade	Surimi mayonnaise	Bouillon vermicelles
	Crêpe fromage	Potage parmentier	Salade piémontaire	Potage Dubarry	Saucisse sèche
	Saladebar	Œuf mayonnaise	Salade bar	Salade bar	Salade bar
PLATS CHAUDS	Steak haché poivre vert	Falafel	Rôti de porc	Pané tommate mozza	Ravioli bœuf
	Merlu vapeur	Ailerons de poulet	Filet de loup sauce citron	Gratin de poisson	Boulghour
	Pommes sautées	Colin	Macaroni	Blanquette de veau	Aubergines
	Brocolis	Blé	Epinards	Riz Pilaf	Poisson pané
		Gratin de légumes		Carottes Bio	
LAITAGE	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Fromage à la coupe	Fromage portion
	Fromage				Yaourt nature
DESSERTS AU CHOIX	Chocolat viennois	Galette des rois	Crème	Compote de pomme BIO	Pâtisserie
	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit

DINER			Repas végétarien		
ENTREES	Salade composée	Potage	Crudités	Salade composée	
PLATS CHAUDS	Cordon bleu	Steak de poulet façon bouchère	Tortilla	Hachis parmentier	
	Penne rigate	Purée de légumes	Beignets de brocolis	Salade verte	
LAITAGE/DESSERT	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
	Fruits au sirop	Petit filou aux fruits	Mille-feuilles	Riz au lait	
FRUIT	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

Menu végétarien

La proviseure

Le chef de cuisine

La gestionnaire