MENU DE LA SEMAINE DU 5 au 9 FEVRIER 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	Nouvel an chinois
ENTREES	Macédoine de légumes Feuillét hot dog Salade bar	Œuf dur mayonnaise Potage Vichy Saucisse sèche	Taboulé Soupe de poisson Coleslaw	Feuilleté au comté Concombre Potage parmentier	Salade chou asiatique Samoussa poulet Salade bar
PLATS CHAUDS	Cheese burger Fish burger Frites Chou-fleur	Bouchées ble épinard emmental Poisson à la provençale Cuisse de poulet jaune Lentilles Harciots beurre	Spaghetti bolognaises Spaghetti saumon Chou romanesco	Steak soja tomate basilic Merlu sauce crustacés Rôti de porc aux oignons Carottes BIO Gratin dauphinois	Emincé de dinde Mandarin Colin sauce citron vert Haricots azukis Poêlée chinoise
LAITAGE	Yaourt nature	Fromage : bethmale	Yaourt nature	Fromage	Fromage Yaourt nature
DESSERTS AU CHOIX	Donut's Fruit	Fruits au sirop Fruit	Tiramisu Fruit	Flan pâtissier Fruit	Tarte noix de coco Fruit

DINER

ENTREES	Crudités	Salade composée	Crudités	Crudités	
PLATS CHAUDS	Poisson pané au citron Haricots verts	Ailerons de poulet Courgettes sautées	Pizza chèvre miel Pizza jambo Salade verte	Chili con carne Riz	
LAITAGE/DESSERT	Fromage Yaourt nature Compote de pêches	Fromage Yaourt nature Brownies	Fromage Yaourt nature Ananas frais	Fromage Yaourt nature Tarte chocoalt	
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