



MENU DE LA SEMAINE DU 11 au 15 MARS 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES 	Crêpe au fromage Macédoine de légumes Salade bar	Avocat vinaigrette Salade bar Melsat-boudin	Salade de riz Soupe chorba Salade bar	Salade bar Pizza Salade frisée lardons fumés	Salade haricots verts Salade composée Salade bar
PLATS CHAUDS 	Steak haché sauce poivre Filet de dorade Bâtonnets de légumes Pommes noisettes	Carré de Seitan Bio  Merlu aux amandes Sauté de poulet basquaise Aubergines grillées Riz pilaff	Lasagnes bolognaises Lasagnes saumon Haricots beurre	Boulettes sarrasin lentilles Colin aux agrumes Sauté de porc moutarde Jeunes carottes Pommes vapeur	Ravilois de bœuf Poisson pané Poêlée de légumes rustiques
LAITAGE 	Yaourt nature 	Fromage : bethmale 	Yaourt nature 	Cantal jeune	Yaourt nature 
DESSERTS AU CHOIX 	Compote de pomme Fruit 	Crème vanille Fruit 	Fromage blanc Fruit 	Fruits au sirop Fruit 	Barre glacée Fruit 

DINER

ENTREES 	Crudités	Salade composée	Crudités	Salade composée	
PLATS CHAUDS 	Cordon bleu Petits pois Bio 	Tortilla pommes de terre oignon emmental Beignets de courgettes	Poisson à la provençale Gratin de pâtes	Fricadelle de bœuf champignons Riz	
LAITAGE/DESSERT 	Fromage Yaourt nature Crêpe sucrée	Fromage Yaourt nature Petit filou aux fruits	Fromage Yaourt nature Biscuit	Fromage Yaourt nature Crème brûlée	
FRUIT 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

La proviseure

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire