



MENU DE LA SEMAINE DU 18 AU 22 MARS 2024

DEJEUNER	LUNDI IRLANDE	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTREES 	Chowder Coleslaw Feuilleté hot-dog	Salade bar Taboulé Bio Saucisse sèche	Œuf sauce César Carottes râpées Salade bar	Champignons à la grecque Jambon de Paris Salade bar	Salade lentilles Jambon de pays Salade bar
PLATS CHAUDS 	Lamb stew à la bière Fish en chips Petits pois à la menthe Potatoes	Falafels Sauté dinde à la provençale Colin aux légumes Haricots verts Riz pilaff	Seiche à la sétoise Crêpes aux champignons Chou-fleur Blé pilaff	Galettes prientales Cœur de merlu Carbonnade de merlu épices Ratatouille Gratin dauphinois	Merlu gratiné Escalope dinde à la crème Macaroni à la tomate Haricots plats
LAITAGE 	Cheddar	Yaourt nature	Yaourt nature	Brie	Yaourt nature
DESSERTS AU CHOIX 	Cake citron Fruit	Mille-feuilles Fruit	Ananas Fruit	Eclair café Fruit	Pâtisserie Fruit

DINER

ENTREES 	Salade composée	Crudités	Salade composée	Crudités	
PLATS CHAUDS 	Crêpe jambon fromage Céréales gourmandes Bio	Hachis parmentier Duo de carottes	Wrap kebab Frites	Escalope de poulet coco Riz Basmati Brocolis	
LAITAGE/DESSERT 	Fromage Yaourt nature Poire au sirop	Fromage Yaourt nature Ile flottante	Fromage Yaourt nature Brownies	Fromage Yaourt nature Compote pêche	
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