


MENU

du 20 mars au 24 mars 2023

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
M A T I N	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit	Café, thé ou chocolat au lait Beurre & confiture Céréales Bio Yaourt Fruit
M I D I	Crudités Croustillant fromager bio Haricots verts persillés Araignée de porc grillée Yaourt Fruit bio	Charcuterie + crudités Fileté de colin au cheddar Pommes de terre vapeur Poireaux à la crème Fromage Compote de fruits Biscuit	Potage julienne Darblay Lamelles d'encornets géants grillées Risotto aux fruits de mer Courgettes et aubergines sautées Fromage Brownie chocolat crème Anglaise Fruit bio	Crudités Steack de veau sauce vendangeur Pâtes torsadées bio Champignons de Paris et pois gourmands Fromage blanc Service de fruits bio Biscuit	Entrées chaudes + crudités Brochette de poisson pané citron Escalope de porc sauce charcutière Escalope viennoise Gratin de choux-fleurs et pommes de terre Yaourt Fruit bio
PAIN TRADITIONNEL + BIO					
S O I R	Crêpes au fromage Poisson meunière citron Purée de brocolis Fromage Barre glacée Fruit bio	Ceufs pochés sauce cocktail Lasagnes maison Salade Yaourt à la grecque Fruit bio	Pâté basque Emincé de poulet basquaise Blé + légumes Fromage Fruits au sirop Biscuit	Crudités Travers de porc sauce barbecue Pommes dauphines Légume Viennois chocolat/café Fruit bio	 <i>Bon Appetit</i>

La Gestionnaire,

C.DANEDE

Le Proviseur,

F. PRUDHOMME