

MENU DU 02 au 06 juillet 2018

PETIT
DEJEUNER

Lait, chocolat, café, thé, yaourt, confiture, miel, sucre, beurre, fruits, céréales et lait frais, pain, viennoiserie

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 2 juillet 2018	<p>Macédoine mayonnaise ou jambon de paris Salade verte et sa garniture ou pané fromager</p> <p>Cordon bleu ou poisson à la Bordelaise Poêlée villageoise et riz créole</p> <hr/> <p>Yaourt nature ou fromage Fruits de saison Compote de fruits ou liégeois chocolat</p>	<p>Crudités diverses ou salade garnie Melon/jambon</p> <p>Steak haché Salade verte Potatoes quartiers</p> <p>Fruits de saison Coupe glacée liégeois</p>
MARDI 3 juillet 2018	<p>Salade de tomates ou pomelos Salade verte et sa garniture ou feuilleté fromage</p> <p>Cuisse de poulet rôti ou paupiette de saumon Haricots vert persillés et pâtes au beurre</p> <hr/> <p>Yaourt ou fromage Fruits de saison Compote de fruits ou île flottante</p>	<p>Crudités diverses ou salade garnie Pizza au fromage</p> <p>Pané fromager Semoule vapeur Poêlée ratatouille</p> <p>Yaourt nature ou fromage Fruits de saison Cône glacé</p>
MERCREDI 4 juillet 2018	<p>Salade mexicaine ou pomelos Salade verte et sa garniture ou tarte chèvre tomates basilic</p> <p>Escalope viennoise ou poisson aux amandes Bâtonnière de légumes et blé</p> <p>Yaourt nature ou fromage Fruits de saison ou crème vanille</p>	<p>Crudités diverses ou salade garnie Tomates/cœur de palmier</p> <p>Filet de poisson blanc Riz basmati Courgettes</p> <p>Yaourt nature ou fromage Fruits de saison Liégeois vanille</p>
JEUDI 5 juillet 2018	<p>tomate/mais/cœuf ou asperges vinaigrette Salade verte et sa garniture ou tarte légumes du soleil</p> <p>jambon braisé ou poisson pané et citron carottes au cumin et boulgour</p> <hr/> <p>Yaourt ou Fromage Fruit de saison ou fromage blanc battu en pot compote poire ou</p>	<p>Crudités diverses ou salade garnie Rosette et cornichon</p> <p>Pilon de poulet Pommes rissolées eazy Poêlée méridionale</p> <p>Yaourt nature ou fromage Fruits de saison Doony's chocolat</p>
VENDREDI 6 juillet 2018	<p>Jambon de pays et beurre Salade verte et sa garniture ou quiche lorraine individuelle</p> <p>Steak haché sauce poivre ou colin persillade Poêlée julienne de légumes et pâtes tagliatelles</p> <hr/> <p>Yaourt ou fromage Fruits de saison ou litchis au sirop Tarte flan ou île flottante</p>	<p>Légende</p> <hr/> <p>cafétéria</p> <hr/> <p>menu équilibré et conseillé</p>

Origine de la viande de bœuf : France (conformément au décret 2002-1465 du 17/12/02)

Le Proviseur ,

L'infirmerie,

L'Intendant,

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des événements, difficultés de livraison, absence de personnel...