

Menu du lundi 03 au vendredi 07 Avril 2017

Sous réserve de modifications

	Lundi 03	Mardi 04	Mercredi 05	Jeudi 06	Vendredi 07
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<i>Crêpe aux champignons/ Concombre au chèvre Noix de jambon au miel & à l'orange/ Sauté de veau marengo Petits pois/ Julienne de légumes Salade verte Carré frais Salade de fruits</i>	<i>Tomates/ Gaspacho Steak haché/ Bœuf Strogonoff Frites/ Courgettes braisées Salade verte Yaourt Bio vanille Compote/ Fruit</i>	<i>Œuf mimosa/ Coronation chicken Lapin sauté en gibelotte/ Magret de canard Pâtes fraîches BIO/ Poêlée forestière Salade verte Saint Paulin Fraises</i>	<u>Menu Moyen Orient</u> <i>Soupe de yaourt glacée/ Salade de poulet Kebab/ Canard aux noix & sirop de grenade Riz parfumé à la persane/ Okras à la tomate Salade verte Yaourt de brebis/ de chèvre Loukoum à la rose/ Nammouras</i>	<i>Pamplemousse/ Hors d'œuvre variés Rouille de calamar/ Filet de poisson pané à la tomate Brocolis persillés/ Céréales gourmandes Salade verte Saint Bricet Pâtisserie/ Fruit</i>
Dîner	Crudités Panini à la volaille Haricots verts Salade verte Brie Mousse aux fruits	Buffet de crudités Carry d'œuf massalé Semoule aromatisé Salade verte Bleu Ananas chantilly	Buffet de crudités Mijotée basquaise Salade verte Yaourt aux fruits Fruit de saison	Hors d'œuvre Cordon bleu Haricots blancs Salade verte Yaourt aromatisé Fruit	

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne