

Menu du lundi 29 mai au vendredi 2 juin 2017

Sous réserve de modifications

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 02
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Melon/</i> Œuf à l'indienne <i>Fricadelle de bœuf/</i> Gigot d'agneau à l'estragon <i>Poêlée de légumes au pesto/</i> Pâtes fraîches Salade verte <i>Emmental</i> <i>Mille feuilles/</i> Fruit</p>	<p><i>Terrine d'aubergines à la Feta/</i> Mousse de concombre au curry <i>Ribs de porc sauce barbecue/</i> Escalope de dinde thaï <i>Pomme de terre vapeur/</i> Tomate provençale Salade verte <i>Chamois d'or</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Feuilleté/</i> Taboulé <i>Emincé de veau aux champignons/</i> Nuggets de pois chiche <i>Courgettes fraîches à la crème/</i> Gratin de maïs québécois Salade verte <i>Brie</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p><i>Avocat sauce menthe/</i> Salade Bricomo <i>Sauté de bœuf au curry/</i> Sauté de tofu aux petits légumes <i>Semoule/</i> Crumble de légumes au basilic Salade verte <i>Saint Nectaire</i> <i>Pot de caramel beurre salé</i> Fruit</p>	<p><i>Salade bien-être/</i> Crudités Marmite du pêcheur/ <i>Encornets persillés</i> <i>Concombre braisé/</i> Quinoa safrané Salade verte <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit de saison</i></p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Rôti de bœuf Tian provençal Salade verte Saint Paulin Panna cotta</p>	<p>Buffet de crudités Osso bucco à l'orange Cocotte de légumes du soleil Salade verte Yaourt aux fruits Baklavas</p>	<p>Crudités variées Moussaka végétarienne Salade verte Cantal Buffet de dessert</p>	<p>Tarte butternut Jambon grill Haricots verts Salade verte Bûche du Pilat Fruit de saison</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne