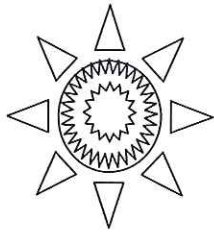


## Menu du lundi 6 au vendredi 10 février 2017

Sous réserve de modifications

	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
<b>Petit déjeuner</b>	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
<b>Déjeuner</b>	<p><i>Champignons sauce câpres/</i> Patata aioli <i>Sauté de porc à la citronnelle/</i> Jarret de veau épicié <i>Endives braisées/</i> Carottes à la crème Salade verte Carré frais <i>Bugnes/</i> Fruit</p>	<p><i>Betterave rouge/</i> Salade américaine <i>Bœuf bourguignon/</i> Andouillette sauce vin blanc <i>Grains de blé/</i> Légumes confits au miel Salade verte <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Salade d'agrumes/</i> Fruit</p>	<p><i>Pâté de campagne/</i> Farci du Poitou <i>Filet de poulet Tandoori</i> Faux filet à l'échalote <i>Flan de poireaux/</i> Petits pois à la française Salade verte <i>Emmental</i> <i>Kiwi</i></p>	<p><i>Cœur de palmier en salade/</i> Salade de crozets à l'indienne <i>Filet de poisson sauce verte/</i> Moules aux poireaux <i>Pommes de terre persillées/</i> Champignons au curry Salade verte <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Salade Caroline/</i> Assortiment de crudités <i>Gigot d'agneau sauce poivre/</i> Cordon bleu <i>Haricots blancs</i> Salade verte Tome blanche <i>Liégeois/</i> Fruit</p>
<b>Dîner</b>	<p>Crudités variées Morbiflette Salade verte Yaourt aromatisé Poire belle Hélène</p>	<p>Feuille de brick à la Feta Mijotée basquaise Salade verte Bûche du Pilat Fruit</p>	<p>Buffet de crudités Noix de porc confite Galette de quinoa Salade verte Gouda au cumin Panna cotta</p>	<p>Crudités Paupiette de veau façon grand-mère Haricots verts Salade verte Reblochon Mousse au chocolat</p>	

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien

*Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne*