

Menu du lundi 07 au vendredi 11 juin 2021

Sous réserve de modifications

	Lundi 7	Mardi 8	Mercredi 9	Jeudi 10	Vendredi 11
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<i>Fèves</i> / Radis / Tomate mozzarella marinée basilic Sauté de porc à la thaïlandaise / Emincé de dinde coco-curry Riz Cantonnais / <i>Pâtes chinoises sautées aux légumes</i> Salade verte Emmental / Camembert Compote	Pomme de terre au thon / Taboulé oriental / Risetti aux légumes Sauté de bœuf <i>BIO</i> Poêlée de carottes aux champignons Blettes béchamel Salade verte Crème dessert Fruits de saison	Macédoine mayonnaise / Salade de haricots aux tomates cerises Brochette de volaille marinée saveur « Brasil » Gratin dauphinois Salade verte Saint Nectaire Panna cotta aux fruits rouges	Endives à la Feta & agrumes / Salade exotique Omelette / Lasagnes de légumes Salade verte Fromage blanc <i>BIO</i> Cheesecake	Salade de riz / Melon Pavé de saumon / Escalope de veau Pilaf de blé aux poivrons / Courgettes sautées Salade verte Flan <i>BIO</i> nappé de caramel Fruit
Dîner	Duo melon & pastèque à la menthe Pilons de poulet aigre doux Tombée d'épinards à l'ail Salade verte Yaourt aromatisé Bavaois framboise	Carottes à l'orange Boudin noir BIO aux pommes / Chipolatas aux herbes Pommes de terre persillées Salade verte Laitage Banane rôtie	Buffet de hors d'œuvre Tajine d'agneau aux abricots Semoule safranée Salade verte Danette chocolat fruit	Avocat vinaigrette Croustillant de lieu sauce blanche Purée de chou fleur Salade verte Fromage Barre glacée	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P.RENNESSON

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne

Plats proposant une alternative végétale