

Menu du lundi 14 au vendredi 18 mars 2016

Sous réserve de modifications

	Lundi 14	Mardi 15	Mercredi 16	Jeudi 17	Vendredi 18
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<i>Duo avocat-tomate /</i> Pêche au thon <i>Pavé de dinde aromatisé /</i> Boudin noir aux poires <i>Purée /</i> Tajine de légumes aux abricots secs Salade verte <i>Comté</i> <i>Flan au caramel /</i> Fruit	<i>Salade caroline /</i> Omelette vietnamienne <i>Filet de poisson sauce mexicaine /</i> Pot au feu de crevettes <i>Endives braisées /</i> Galette de céréales Salade verte <i>Yaourt aromatisé BIO</i> <i>Crêpe /</i> Fruit	<i>Salade cœur de palmier /</i> Mousse de concombre <i>Lapin chasseur /</i> Gigot d'agneau ail-romarin <i>Pâtes BIO /</i> Tian de courgettes aux graines de fenouil Salade verte <i>Fournol</i> <i>Fruit</i>	<i>Charcuterie /</i> Salade américaine <i>Faux filet /</i> Noix de joue de porc confite <i>Gratin dauphinois /</i> Flan de carottes à la menthe Salade verte <i>Fromage BIO de Babeth</i> Salade de fruits frais	<i>Le Québec à l'honneur</i> Beignet d'oignon / <i>Quiche gaspésienne aux crevettes</i> « Chien chaud » / <i>Estouffade de bison</i> <i>Poutine /</i> Gratin de maïs québécois Salade verte Camembert au sirop d'érable <i>Pancake au sirop d'érable /</i> Crotte de caribou
Dîner	Hors d'œuvre variés Sauté de porc à la citronnelle Semoule safranée Salade verte Yaourt aux fruits Ananas Chantilly	Buffet de crudités Quenelles de volaille aux champignons Riz blanc Salade verte Bûche du Pilat Fruit	Buffet de crudités Brochette de bœuf au pesto Marmite bretonne Salade verte Yaourt sucré Merveilles	Crudités variées Rôti de veau Poêlée de légumes Salade verte Kiri Charlotte au chocolat	

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien