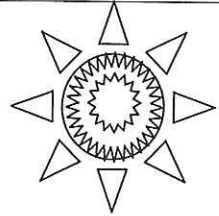


## Menu du lundi 24 au vendredi 28 Mars 2014

Sous réserve de modifications

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
<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>Salade coleslaw/</i> Avocat créole <i>Poulet coco citronnelle/</i> Côte de porc aux pommes <i>Semoule/</i> Gâteau de courgette à la menthe Salade verte <i>Yaourt sucré BIO</i> <i>Pâtisserie</i> Fruit</p>	<p><i>« Bienvenue chez les ch'tis »</i> Croc' légumes au Maroilles/ Andouillette de Cambrai façon Lucullus Sucré-salé de bœuf aux spéculoos/ Lapin à la bière Frites/ Endives braisées Fromage du terroir Salade verte Léger à la Bêtise de Cambrai/ Entremet à la chicorée</p>	<p><i>Salade caroline/</i> Acras de poisson <i>Emincé de volaille au chutney d'ananas/</i> Tajine d'agneau aux pruneaux <i>Riz basmati/</i> Cocotte de légumes au miel Salade verte <i>Edam</i> <i>Fruit</i></p>	<p><b>Œuf au thon/</b> Cake aux olives <i>Filet mignon de porc/</i> Boule de bœuf à la Napolitaine <i>Julienne de légumes/</i> Gratin dauphinois Salade verte <i>Cantal</i> Tiramisu/ <i>Fruit</i></p>	<p>Charcuteries variées / Crudités <i>Filet de poisson à la mangue/</i> Rouille de calamar <i>Epinards à la Ricotta/</i> Blé tomate Salade verte <i>Vache qui rit</i> <i>Fruit</i></p>
<b>Dîner</b>	<p>Buffet de crudités Gratin de raviolis au basilic Salade verte Saint-Morêt Banane flambée</p>	<p>Fallafels Merguez Poêlée de légumes Salade verte Comté fruit</p>	<p>Croc' vert/ Buffet de crudités Filet de saumon aux fines herbes Purée Salade verte Yaourt aux fruits Buffet de dessert</p>	<p>Buffet de crudités Rôti de veau aux poires Ratatouille Salade verte Buche du Pilat Ananas</p>	

L'intendant

J.L. DIBAR

Le proviseur

P. Donatien