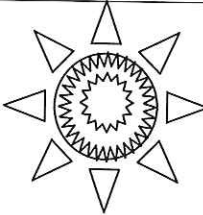


Menu du lundi 31 mars au vendredi 4 avril 2014

Sous réserve de modifications

	Lundi 31	Mardi 1 ^{er}	Mercredi 2	Jeudi 3	Vendredi 4
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Tomate mozzarella/</i> Guacamole <i>Ossobucco de veau aux épices/</i> Rôti de bœuf sauce au bleu <i>Frites/</i> Fondue de poireaux frais Salade verte <i>Brie</i> <i>Compote & biscuit</i></p>	<p><i>Fond d'artichaut au brocciu/</i> Pâté au soja Omelette au gruyère/ <i>Steak de soja aux petits légumes</i> <i>Haricots verts/</i> Sauté de carottes fraîches à la noix Salade verte Yaourt brassé Fruit</p>	<p><i>Poireaux/</i> Croquetas de jambon <i>Cuisse de canard aux cinq parfums</i> Emincé de bœuf Stroganof <i>Semoule</i> Petits pois Salade verte <i>Pyrénéenne</i> <i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>« Le Japon à l'honneur »</i> Tempura de légumes/ Brochette de volaille Yakitori/Sushi/Crevettes sautées au thé vert Poulet Teriyaki/ Foie de volaille aigre doux Nouilles aux petits légumes/ Mini épis de maïs braisés Mousse à la mangue/ Crème japonaise aux amandes</p>	<p><i>Mâche aux croûtons/</i> Nage de radis <i>Filet de poisson safrané/</i> Crevettes au poivron <i>Ratatouille/</i> Bourgogne Salade verte <i>Samos</i> <i>Pâtisserie</i></p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Gigot d'agneau aux mandarines Flageolets Salade verte Yaourt aux fruits Vatrouchka</p>	<p>Buffet de crudités Escalope de dinde à l'indienne Duo de choux bretons Salade verte Kiri Gâteau de sucre à la grecque</p>	<p>Buffet de hors d'oeuvre Tandoori de poisson aux pommes de terre Salade verte Cantal Buffet de dessert</p>	<p>Crudités variées Jambalaya de volaille Salade verte Camembert Smoothie aux agrumes & à la menthe</p>	

L'intendant


J.L. DIBAR

Le proviseur


P. Donatien