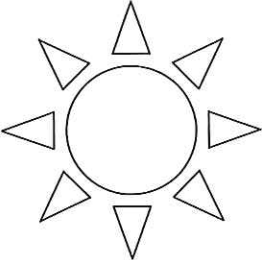


Menu du lundi 16 au vendredi 20 mai 2016

Sous réserve de modifications

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	F E R I E	<i>Fromagée/</i> Salade camarguaise <i>Omelette aux lardons/</i> Lapin aux petits légumes <i>Haricots verts/</i> Tajine de cœur de fenouil au thym Salade verte <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Pâtisserie/</i> Fruit	<i>Asperge mimosa/</i> Caviar d'aubergine <i>Lasagnes</i> Salade verte <i>Samos</i> <i>Fraises</i>	<i>Taboulé/</i> Salade Argenteuil <i>Filet de poisson au beurre d'agrumes/</i> Calamar à la romaine <i>Ratatouille fraîche/</i> Semoule Salade verte <i>Roquefort</i> <i>Salade de fruits</i>	<i>Avocat aux crevettes/</i> Hors d'œuvre variés <i>Chipolatas/</i> Tajine de veau aux amandes <i>Blé à la tomate/</i> Tomate provençale Salade verte <i>Saint Nectaire</i> <i>Entremet</i>
Dîner		Buffet de crudités Risotto à la volaille Salade verte Bûche du Pilat Tiramisu	Crudités variées Curry de porc à la courgette & aux raisins Pomme de terre vapeur Salade verte Yaourt aromatisé Cake au carambar	Crudités Kebab Poêlée de légumes Salade verte Saint Albray Mousse au chocolat	

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne