

Menu du lundi 24 au vendredi 28 Septembre 2018

Sous réserve de modifications

	Lundi 24	Mardi 25	Mercredi 26	Jeudi 27	Vendredi 28
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<i>Endive aux noix /</i> Duo carottes-pâtisson <i>Filet de poisson tex-mex /</i> Crevettes au Porto <i>Tajine végétarien /</i> Coquillettes Salade verte <i>Brie</i> <i>Gâteau de riz /</i> Fruit	<i>Terrine norvégienne /</i> Œuf farci au saumon fumé <i>Cuisse de pintade sauce</i> <i>barbecue /</i> Foie de volaille à la mode cachemire <i>Frites /</i> Cristophines en gratin Salade verte <i>Petits suisses aromatisés</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Salade caroline /</i> Makiri au safran <i>Rougail saucisse /</i> Tajine d'agneau au citron <i>Curry de blé /</i> Courgettes braisées Salade verte <i>Pyrénées /</i> Chèvre chaud aux raisins <i>Agrumes au lait de coco</i>	<i>Asperges mimosa /</i> Crème brûlée courgettes-basilic <i>Aiguillettes de poulet</i> <i>Korma /</i> Côte de porc au cidre Flan de carottes au cumin/ <i>Macédoines de légumes</i> Salade verte <i>Samos</i> <i>Eclair au chocolat /</i> Fruit	<i>Quiche lorraine /</i> Hors d'œuvres variés Sauté de veau Marengo <i>Maïs au beurre /</i> Riz pilaf Salade verte <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Raisin</i>
Dîner	Buffet de crudités Mijotée basquaise Salade verte Yaourt aux fruits Crumble de pommes au pain d'épices	Buffet de crudités Moules marinières Riz blanc Salade verte Saint Paulin Tiramisu	Crudités variés Chowmeïn aux légumes Salade verte Yaourt aromatisé Pain perdu	Hors d'œuvres variés Steak haché Haricots verts Salade verte Osso Iraty Rose des sables	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne