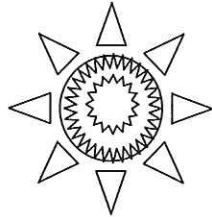


## Menu du lundi 29 Septembre au vendredi 03 Octobre 2014

Sous réserve de modifications

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 <sup>er</sup>	Jeudi 02	Vendredi 03
<b>Petit déjeuner</b>	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
<b>Déjeuner</b>	<i>Avocat niçoise /</i> Œuf au maïs <i>Poulet à la coriandre &amp; au citron vert /</i> Gardianne de bœuf <i>Petits pois /</i> Ecrasée de choux de Bruxelles aux lardons Salade verte <i>Brie</i> <i>Gâteau de semoule /</i> Fruit	<i>Charcuterie /</i> Terrine de poisson <i>Curry d'agneau /</i> Noix de joué de porc <i>Semoule /</i> Coings rôtis Salade verte <i>Yaourt Bio</i> <i>Raisin blanc</i>	<i>Menu créole</i> <i>Acras de poisson /</i> Féroce d'avocat <i>Colombo de porc /</i> <i>Riz /</i> Gratin de christophine Salade verte <i>Yaourt sucré</i> <i>Tourment d'amour</i> Ananas	<b>Duo de crudités /</b> Pamplemousse aux crevettes <i>Rôti de veau /</i> Côte de porc charcutière <i>Ratatouille /</i> Pomme de terre boulangère Salade verte <i>Bûche de chèvre</i> Pomme	<i>Salade aux croutons /</i> Hors d'œuvre variés <i>Filet de poisson aux fines herbes</i> <i>Gratin de chou-fleur /</i> Potiron grillé au sirop d'érable Salade verte <i>Ossau Iraty</i> <i>Flan nappé au caramel /</i> Fruit
<b>Dîner</b>	Buffet de crudités Tortellinis au basilic Salade verte Tome grise Fruit	Feuilleté/ Crudités Saucisse de Toulouse Persillade de légumes Salade verte Fromage blanc Charlotte au chocolat	Assortiment de crudités Cordon bleu Endive au fromage Salade verte Yaourt aux fruits Gratin de pamplemousse aux amandes	Crudités variées Risotto aux crevettes Salade verte Brillat savarin Tartare acidulé aux kiwis	

L'intendant

  
J.L. DIBAR

Le proviseur

  
P. Donatien

**Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne**