





Menu du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2019

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	<i>Buffet de crudités</i> <i>Croq' végétal/</i> Omelette au gruyère <i>Poêlée ratatouille/</i> Lentilles BIO Salade verte <i>Yaourt local BIO</i> <i>Fruit</i>	 <i>Repas de Noël</i> 	<i>Assortiment de crudités</i> <i>Spaghettis Bio à la bolognaise/</i> Boule d'agneau au curry <i>Légumes croquants des Indes</i> Salade verte <i>Edam</i> <i>Tarte aux griottes</i>	<i>Hors d'œuvre variés</i> <i>Noix de joue de porc confite/</i> Chipolatas Jardinière de légumes/ <i>Poêlée de légumes aux figes</i> Salade verte Tome blanche <i>Fruit</i>	Assortiment de hors d'œuvre <i>Steak haché/</i> Sauté de veau Marengo <i>Purée/</i> Endives braisées Salade verte <i>Fromage</i> <i>Glace</i>
Dîner	Buffet de crudités Filet de poisson meunière Chou-fleur à l'italienne Salade verte Fromage Donut au chocolat	Assortiment de crudités Capellini au saumon Salade verte Fromages variés Crème dessert	Feuilleté de légumes Wings de poulet Quinoa Salade verte Fromage Compote	 <i>Repas de Noël</i> 	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le-Proviseur,

G. PERINET