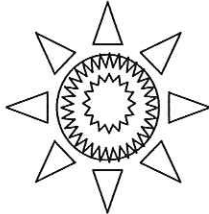


Menu du lundi 10 au vendredi 14 Février 2014

Sous réserve de modifications

	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12	Jeudi 13	Vendredi 14
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Quiche/</i> Avocat au raifort <i>Pintade sauce ardéchoise/</i> Korma d'agneau <i>Salsifis à la crème/</i> Haricots verts Salade verte <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Fruits de saison</i></p>	<p><i>Salade Caroline/</i> Salade aveyronnaise <i>Sauté de bœuf texan/</i> Jambon grill sauce barbecue <i>Navets au jus/</i> Gratin dauphinois <i>St Paulin</i> Salade verte <i>Pavé banane-chocolat/</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Poireaux vinaigrette/</i> Chou-fleur sauce ravigote <i>Filet de poisson à la citronnelle/</i> Encornet farci <i>Blé/</i> Tatin d'endives au chèvre Salade verte <i>Gouda au cumin</i> <i>Fruit</i></p>	<p>Salade de chou rouge/ Salade Fjords <i>Côtes de porc lorraine/</i> Rôti de veau sauce marmotte <i>Lentilles/</i> Epinards à la crème Salade verte <i>Saint Nectaire</i> Fruit/ <i>Ananas chantilly</i></p>	<p><i>Pain de poisson/</i> Salade de fruits secs au parmesan <i>Omelette au gruyère/</i> <i>Foie de veau persillé</i> <i>Frites/</i> Brocoli aux épices Salade verte <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Salade de fruits exotiques</i></p>
Dîner	<p>Crudités variées Cheeseburger Poêlée de légumes Salade verte St Nectaire Crème caramel</p>	<p>Buffet de crudités Filet de poisson à l'emmental Fricassée d'automne Vieux Pané Crème brûlée au pamplemousse</p>	<p>Hors d'œuvre variés Noix de joué de porc confite Purée Salade verte Fromage blanc aux fruits Gâteau de tapioca laqué au caramel</p>	<p>Potage Filet de poulet au safran Gratin de chou-fleur Salade verte Brie Churros</p>	

L'intendant

J.L. DIBAR

Le proviseur

P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne