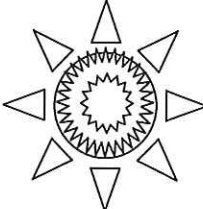



## Menu du lundi 16 Février au vendredi 20 Février 2015

Sous réserve de modifications

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
<b>Petit déjeuner</b>	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
<b>Déjeuner</b>	<p><i>Crudités variées /</i> Avocat au surimi <i>Cordon bleu /</i> Filet de poisson sauce grand veneur <i>Tatin de légumes parfumés à l'estragon /</i> Lentilles Salade verte <i>Yaourt</i> <i>Compote /</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Coleslaw au Cantadou /</i> Carpaccio de fromage frais <i>Pot au feu de crevettes /</i> Filet de poisson meunière <i>Purée /</i> Mousseline de fenouil à la ciboulette Salade verte <i>Fromage</i> <i>Gaufre</i></p>	<p><i>Croustillant de légumes au cantadou /</i> Tartine au fromage <i>Côte de porc tandoori /</i> Tajine de poulet sauce korma <i>Tartelette arlésienne à la tomate /</i> Carottes braisées Salade verte Fromage Trèfle au pain d'épices</p>	<p><i>Nouvel an chinois</i> Nem au poulet / Gâteau de navet Emincé de bœuf aux 5 parfums / Carré de porc caramélisé Riz cantonais / Poêlée asiatique Salade verte Dessert à la banane &amp; au lait de coco Nougat chinois</p>	<p>Hors d'œuvre variés Boule de bœuf à la napolitaine Frites Salade verte Fromage Dessert</p>
<b>Dîner</b>	<p>Hors d'œuvre variés Capellini au saumon Salade verte Fromage Fruit</p>	<p>Buffet de crudités Rougail saucisses Haricots verts Salade verte Brie Pâtisserie</p>	<p>Hors d'œuvre variés Sauté de bœuf à la marocaine Frites de polenta Salade verte Fromage blanc Fruit</p>	<p>Hors d'œuvre variés Gigot d'agneau Poêlée de légumes Salade verte Fromage Fruit</p>	

L'intendant

J.L. DIBAR



Le proviseur

P. Donatien



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