

Menu du lundi 26 Février au vendredi 2 Mars 2018

Sous réserve de modifications

	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Carottes râpées aux amandes/</i> Carpaccio de fromage <i>Emincé de bœuf barbecue/</i> Steak haché <i>Poêlée de légumes/</i> Purée Salade verte <i>Chavroux</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Potage/</i> Délice au maïs <i>Sauté d'agneau au curry/</i> Poulet de Barbezieux <i>Flageolets/</i> Gratin de navets aux pommes Salade verte <i>Yaourt sucré BIO</i> <i>Fruit/</i> Liégeois</p>	<p><i>Concombre au sésame/</i> Pain fromagé <i>Filet de poisson caramélisé en papillote/</i> Moules marinières <i>Cœur de blé/</i> Champignons persillés Salade verte Fromage BIO <i>Crème brûlée/</i> Fruit</p>	<p><i>Pain de poisson/</i> Farci du Poitou <i>Pavé de dinde aromatisé/</i> Sauté de veau Marengo <i>Flan de carottes à la menthe/</i> Gratin de chou-fleur Salade verte <i>Bleu</i> <i>Banane</i></p>	<p>Rémoulade d'endives/ Hors d'œuvre variés Andouillette de canard/ Cuisse de poulet confite Haricots verts Salade verte <i>Fromage de chèvre</i> Galette légréoise</p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Cordon bleu Gratin dauphinois Salade verte Cantal Fruit</p>	<p>Buffet de crudités Tagliatelles à la Carbonara Salade verte Osso Iraty Ananas chantilly</p>	<p>Crudités variés Faux filet grillé Crumble de légumes au chèvre Salade verte Buche du Pilat Duo de mousse</p>	<p>Crudités variées Paëlla Salade verte Yaourt aux fruits Fruits secs</p>	X

L'Intendant,


J.L. DIBAR

Le Proviseur,


G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne