

Menu du lundi 19 au vendredi 23 Mars 2018

Sous réserve de modifications

	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Carottes & pommes râpées/</i> Houmous <i>Coq au vin/</i> Chipolatas <i>Printanière de légumes/</i> Semoule safranée Salade verte <i>Fromage blanc aromatisé</i> <i>Tiramisu/</i> Fruit</p>	<p><i>Repas végétarien</i> <i>Falafel/</i> Salade coleslaw <i>Croque tofu au fromage/</i> Omelette au gruyère <i>Riz sauvage/</i> Panaïs caramélisés Salade verte Brillat Savarin Poire Negretta</p>	<p><i>Salade Carmen/</i> Piémontaise <i>Filet de poisson frit à la noix de coco/</i> Rouille de calamar Gnocchis braisés/ Chou-fleur en gratin Salade verte Babybel Orange Merkes</p>	<p><i>Salade lyonnaise/</i> Duo de crudités <i>Steak de porc Michigan/</i> Sauté de bœuf à la marocaine <i>Endives braisées/</i> Lentilles Salade verte <i>Buche de chèvre</i> <i>Île flottante/</i> Fruit</p>	<p><i>Le Québec à l'honneur</i> Beignet d'oignon/ Estouffade de bison Poutine Salade verte Camembert au sirop d'érable Pancake</p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Pizza aux 4 fromages Salade verte Morbier Poire pochée aux fèves de Tonka</p>	<p>Hors d'œuvre variés Potatoes burger Salade verte Brie Duo de mousse</p>	<p>Quiche lorraine Filet de poulet au safran Poêlée de légumes Salade verte Tome grise Fruit</p>	<p>Buffet de crudités Côtes de porc Tandoori Pomme de terre vapeur Salade verte Yaourt aux fruits Tarte</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,


J.L. DIBAR

Le Proviseur,


G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne