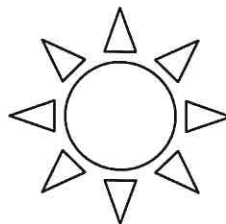


## Menu du lundi 18 au vendredi 22 mars 2019

Sous réserve de modifications

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
<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>Lundi vert</i>            Duo de choux/            Avocat sauce menthe/            Houmous  <b>Galette haricot azuki &amp; quinoa/</b>  <b>Boulette de soja à la tomate</b>            Poêlée tajine aux abricots/            Céréales gourmandes <b>BIO</b>            Salade verte            Yaourt <b>BIO</b>            Fruit</p>	<p><i>Betteraves rouges aux fines herbes/</i>            Concombre au chèvre  <b>Colombo de porc/</b>            Escalope de dinde au curry  <b>Semoule /</b>            Ratatouille            Salade verte  <b>Fromage blanc sucré</b>  <b>Fruit</b></p>	<p><i>Farci du Poitou/</i>            Guacamole  <b>Filet de poisson à l'oseille/</b>            Crevettes à la créole            Epinards à la crème/  <b>Polenta</b>            Salade verte  <b>Gouda</b>  <b>Liégeois</b></p>	<p><i>Fondant de thon aux poivrons/</i>            Crudités  <b>Faux filet/</b>            Estouffade de bison  <b>Haricots verts/</b>            Tâtin arlésienne            Salade verte  <b>Tomme noire</b>  <b>Fruit</b></p>	<p><i>Asperges mimosa/</i>            Hors d'œuvre variés  <b>Gigot d'agneau à l'anis/</b>            Paupiette de veau  <b>Lentilles/</b>            Mousse de panais            Salade verte  <b>Petit Cotentin</b>  <b>Fruit</b></p>
<b>Dîner</b>	<p>Crudités variées            Parmentier de canard            Salade verte            Yaourt aux fruits            Mousse au chocolat</p>	<p>Pain perdu fromager            Osso bucco de veau à l'estragon            Gratin dauphinois            Salade verte            Bûche du Pilat            Île flottante</p>	<p>Hors d'œuvre variés            Rizotto à la volaille &amp; aux champignons            Salade verte            Comté            Compote maison</p>	<p>Salade piémontaise            Poulet basquaise            Carottes aux oignons            Salade verte            Bûche de chèvre            Poire belle Hélène</p>	

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

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