

Menu du lundi 1^{er} au vendredi 5 avril 2019

Sous réserve de modifications

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Lundi vert</i></p> <p><i>Salade de chou-fleur /</i> <i>Crudités variées</i> <i>Risotto végétarien</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage de chèvre</i> <i>Yaourt au lait de soja</i></p>	<p><i>Betterave à la norvégienne /</i> <i>Salade américaine</i> <i>Sauté de canard à l'orange /</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Haricots verts /</i> <i>Ratatouille</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt BIO sucré /</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade de la mer /</i> <i>Salade espagnole</i> <i>Lasagnes</i> <i>Salade verte</i> <i>Assortiment</i> <i>Île flottante /</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Champignons à la grecque /</i> <i>Salade Floride</i> <i>Filet de poisson à la noix de coco /</i> <i>Calamar à la romaine</i> <i>Purée /</i> <i>Brocoli au bleu</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Radis roses /</i> <i>Crudités</i> <i>Curry de porc BIO au lait de coco</i> <i>Pâtes fraîches BIO</i> <i>Salade verte</i> <i>Mottin charentais BIO</i> <i>Glace /</i> <i>Fruit</i></p>
Dîner	<p>Buffet de crudités</p> <p>Rougail saucisse</p> <p>Sauté de nouilles aux petits légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Bûche du Pilat</p> <p>Poire pochée</p>	<p>Buffet de crudités</p> <p>Pizza aux 4 fromages</p> <p>Salade verte</p> <p>Saint Nectaire</p> <p>Coupe Banoffe</p>	<p>Hors d'œuvre variés</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Tian de légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre</p> <p>Crumble de poulet à la cacahuète</p> <p>Riz créole</p> <p>Salade verte</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Entremet au chocolat</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne