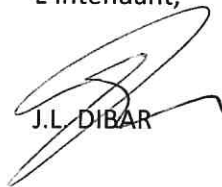


## Menu du lundi 20 au vendredi 21 mai 2019

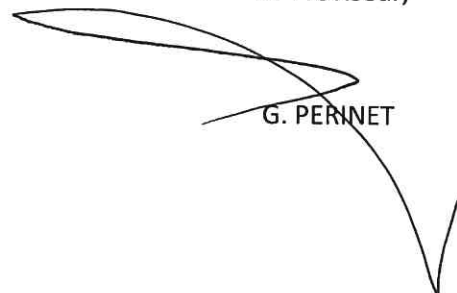
Sous réserve de modifications

	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
<b>Petit déjeuner</b>	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
<b>Déjeuner</b>	<i>Méli-mélo de légumes/</i> Carpaccio de tomate <i>Poulet basquaise/</i> Andouillette au vin blanc <i>Céréales gourmandes BIO/</i> Chou-fleur en gratin Salade verte <i>Bûche de chèvre</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Œuf poché/</i> Avocat Jaffa <i>Colombo de porc BIO/</i> Paupiette de veau à la forestière <i>Jardinière de légumes/</i> Concombres braisés Salade verte <i>Roquefort</i> <i>Pâtisserie</i>	<i>Crudités/</i> Tomate Marinella <i>Boudin noir/</i> Escalope de dinde à l'indienne <i>Pomme de terre vapeur/</i> Courgettes fraîches braisées Salade verte <i>Faisselle</i> <i>Compote maison</i>	<i>Taboulé/</i> Pain de légumes <i>Filet de poulet aux fines herbes/</i> Boulette Végétales aux champignons <i>Haricots verts/</i> Riz créoles Salade verte <i>Roulé aux noix</i> <i>Fruits de saison</i>	<i>Crudités variées</i> Emincé de bœuf <b>BIO</b> aux épices Pâtes fraîches <b>BIO</b> Salade verte <i>Yaourt aromatisé <b>BIO</b></i> <i>Fruit</i>
<b>Dîner</b>	Buffet de crudités Bruschetta Salade verte Tomme blanche Duo de mousse	Buffet de crudités Spaghettis carbonara Salade verte Yaourt aromatisé Charlotte au chocolat	Buffet de charcuterie Carré de porc caramélisé Quinoa Salade verte Brie Baklavas	Feuilleté Paëlla Salade verte Fromages assortis Île flottante	<b>X</b>

L'Intendant,

  
 J.L. DIBAR

Le Proviseur,

  
 G. PERINET

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