

Menu du lundi 06 au vendredi 10 Mars 2017

Sous réserve de modifications

	Lundi 06	Mardi 07	Mercredi 08	Jeudi 09	Vendredi 10
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<i>Pamplemousse / Betterave rouge Filet de poisson à la tomate / Pavé d'esturgeon au Cantadou Gratin de chou-fleur / Purée Salade verte Camembert Fruit</i>	<i>Poireaux sauce ravigote / Endive Valentine Blanquette de veau à l'ancienne / Andouillette à la moutarde Riz créole / Clafouti aux légumes du soleil Salade verte Yaourt Bio Beignet / Fruit</i>	<i>Radis roses / Terrine de saumon au kiri Poulet rôti chasseur / Gigot d'agneau à l'estragon Polenta / Epinards à la crème Salade verte Saint Nectaire Pomme au four / Fruit</i>	<i>Pizza / Bavarois au fenouil Côtes de porc aux pommes / Steak de bison Gratin d'endives / Carottes braisées Salade verte Bûche de chèvre Fruit</i>	<i>Salade Caroline / Hors d'œuvre variés Rôti d bœuf / Escargots à la charentaise Printanière de légumes Salade verte Bleu d'Auvergne Mousse au chocolat Fruit</i>
Dîner	Quiche Merguez Haricots verts Salade verte Brie Banane rôtie aux pistaches	Buffet de crudités Cheeseburger Frites Salade verte Yaourt aromatisé Panna cotta	Buffet de crudités Escalope de dinde à l'indienne Pomme de terre farcie Salade verte Yaourt aux fruits Tirami choux	Crudités Lasagnes Salade verte Osso Iraty Flan coco caramel	Buffet de crudités Moules marinières Semoule Salade verte Comté Charlotte

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne