

Menu du lundi 16 au vendredi 20 octobre 2017

Sous réserve de modifications

	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Salade Caroline /</i> Houmous <i>Sauté de bœuf au chili /</i> Cordon bleu <i>Carottes paysannes /</i> Jardinière de légumes Salade verte <i>Rondelé</i> <i>Pâtisserie</i></p>	<p><i>Potage pistou /</i> Omelette vietnamienne <i>Pâtes fraîches BIO à la</i> <i>Carbonara /</i> Spaghettis bolognaise Salade verte <i>Fromage</i> <i>Raisin</i></p>	<p><i>Macédoine de légumes /</i> Patata aioli <i>Rôti de veau /</i> Coq au vin <i>Fondue de poireaux /</i> Haricots verts Salade verte <i>Fromage</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Guacamole /</i> Pamplemousse farci <i>Blanquette de veau à</i> <i>l'ancienne /</i> Osso bucco de dinde à la milanaise <i>Quinoa /</i> Gratin de chou-fleur Salade verte <i>Fromage</i> <i>Barre glacée</i></p>	<p><i>Hors d'œuvre variés</i> <i>Brochette de poisson pané /</i> Encornet farci <i>Epinards à la crème /</i> Pommes de terre vapeur Salade verte <i>Fromage</i> <i>Fruit</i></p>
Dîner	<p>Hors d'œuvre variés Boule d'agneau au curry Semoule Salade verte Fruit</p>	<p>Buffet de crudités Mijotée basquaise Salade verte Fromage Pot de crème vanille</p>	<p>Buffet de crudités Steak haché Poêlée de légumes Salade verte Fromage Pudding</p>	<p>Buffet de crudités Sauté de canard aux cinq parfums Riz pilaf Salade verte Fromage Mousse aux fruits</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne