

Menu du lundi 22 au vendredi 26 mars 2021

Sous réserve de modifications

	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Pamplemousse /</i> <i>Avocat vinaigrette</i> <i>Paupiette de veau /</i> <i>Escalope de dinde</i> <i>Chou-fleur /</i> <i>Petits pois</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Flan pâtissier /</i> <i>Tarte normande</i></p>	<p><i>Carottes râpées /</i> <i>Céleri rémoulade</i> <i>Croq'fromage /</i> <i>Omelette aux herbes</i> <i>Lentilles BIO /</i> <i>Mélange de céréales</i> <i>gourmandes BIO</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage blanc BIO</i> <i>Tarte au chocolat</i></p>	<p><i>Coquille de poisson /</i> <i>Crudités assorties</i> <i>Mijotée d'Auroch BIO au</i> <i>paprika</i> <i>Haricots verts BIO /</i> <i>Gnocchi de patate douce</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Salade de fruits</i></p>	<p><i>Macédoine /</i> <i>Asperges mimosa</i> <i>Dos de poisson blanc /</i> <i>Poisson meunière</i> <i>Riz aux légumes</i> <i>Salade verte</i> <i>Fromage</i> <i>Fruits</i></p>	<p><i>Frisée aux lardons /</i> <i>Assortiment de Taboulé</i> <i>oriental</i> <i>Poisson pané /</i> <i>Beignet de calamar</i> <i>Poêlée Gourmande /</i> <i>Duo de choux Béchamel</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt fermier</i> <i>Moelleux à la pâte à</i> <i>tartiner chocolatée</i></p>
Dîner	<p>Tomates au thon Bœuf bourguignon Pommes vapeur Salade verte yaourt Fruits</p>	<p>Velouté de légumes Pilons de poulet basquaise Pâtes fraîches BIO mafalde Salade verte Fromage Compote</p>	<p>Mousson de canard Pavé à la bordelaise Poêlée asiatique Salade verte Fromage Pomme au four</p>	<p>Feuilleté chèvre-miel Rôti de porc à l'ancienne Pommes sautées Salade verte Yaourt à la vanille Tarte coco-ananas</p>	<h1>X</h1>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P.RENNESSON

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne

Alternative végétale