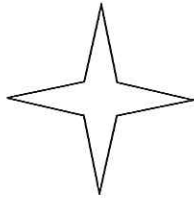


Menu du lundi 23 au vendredi 27 mai 2016

Sous réserve de modifications

	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Concombre en tartare/</i> <i>Pastèque</i> <i>Faux filet/</i> <i>Jambon grill</i> <i>Frites/</i> <i>Poêlée de légumes façon tajine</i> <i>Salade verte</i> <i>Osso Iraty</i> <i>Pêche</i></p>	<p><i>Salade Syracuse/</i> <i>Flan d'aubergines</i> <i>Escalope de porc tandoori/</i> <i>Gigot d'agneau aux herbes</i> <i>Petits pois à la française/</i> <i>Tomate provençale</i> <i>Salade verte</i> <i>Yaourt aux fruits</i> <i>Crêpe/</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Salade bien-être/</i> <i>Terrine de pain d'épices aux 2 fromages</i> <i>Tomate farcie</i> <i>Riz</i> <i>Salade verte</i> <i>Rondelé</i> <i>Nectarine</i></p>	<p><i>Melon/</i> <i>Salade du Pirée</i> <i>Jambonnette de poule confite/</i> <i>Rognons aux champignons</i> <i>Pâtes fraîches/</i> <i>Ratatouille maison</i> <i>Salade verte</i> <i>Emmental</i> <i>Poire belle Hélène/</i> <i>Barre glacée</i></p>	<p><i>Charcuterie/</i> <i>Duo de crudités</i> <i>Filet de poisson à la provençale/</i> <i>Crevettes au lait de coco</i> <i>Epinards à la crème/</i> <i>Pomme de terre boulangère</i> <i>Salade verte</i> <i>Saint Nectaire</i> <i>Fruit de saison</i></p>
Dîner	<p>Assortiment de crudités Effilochée de canard Parmentier Salade verte Yaourt aromatisé Crème brulée</p>	<p>Crudités variées Sot l'y laisse de volaille mariné Purée de panais au Cantal Salade verte Brie Guimauve à la chicorée</p>	<p>Crudités Steak haché Curry de légumes Salade verte Fromage Moelleux de polenta au caramou</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Pizza Marinella Salade verte Fromage blanc aromatisé Fruit</p>	

L'Intendant,


 J.L. DIBAR

Le Proviseur,


 P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne