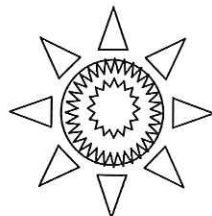


Menu du lundi 16 au vendredi 20 Juin 2014

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	Charcuterie/Pastèque/œuf au saumon Faux filet aux poires/ Steak haché Semoule/ Crumble de courgettes à la feta Salade verte Yaourt BIO Fruit	Radis/ Clafoutis aux poivrons Parmentière de poisson, au beurre d'agrumes Poivrons caramélisés Salade verte Rondelé aux fines herbes Salade de fruits frais	Lentilles en salade/ Cigare fourré au fromage Jambon grill/ Rôti de veau Carottes braisées/ Gratin Andalou Salade verte Buche du Pilat Cerises	Œuf mayonnaise/ Avocat niçoise Poulet Basquaise/ Agneau grillé sauce chermoulo Flan d'aubergines/ Pâtes au beurre Salade verte Buchette de chèvre Pâtisserie/ Fruit	Filet de maquereau/ Hors d'oeuvre variés Omelette espagnole Frites/ Tomates provençales Salade verte Yaourt aromatisé Pêche
Dîner	Patata aioli /Crudités variées Sauté de poulet au cidre et aux champignons Poêlée de chou-fleur à la tomate Saint Paulin Smoothie à la menthe	Terrine norvégienne Salade Syracuse Salade verte Gouda Buffet de dessert	Buffet de crudités Filet de poisson corn flakes Petits pois Salade verte Fournol Charlotte au chocolat	Buffet de crudités Fricassée de Toulouse Salade verte Yaourt Fraisier	

L'intendant



J.L. DIBAR

Le proviseur



P. Donatien

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne