

Menu du lundi 28 au vendredi 1^{er} février 2019

Sous réserve de modifications

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 31	Vendredi 1 ^{er}
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<i>Salade coleslaw /</i> Patata aioli <i>Saucisse de Toulouse /</i> Blanquette de canard <i>Lentilles /</i> Purée de courgettes à l'ail Salade verte <i>Tartare</i> <i>Crème vanille</i>	<i>Charcuterie /</i> Bavaois au fenouil <i>Filet de poisson à la</i> <i>normande /</i> Encornets sautés ail & persil <i>Purée /</i> Carottes au cumin Salade verte <i>Yaourt BIO aromatisé</i>	<i>Chou rouge aux pommes /</i> Pain de légumes <i>Rôti de veau sauce</i> <i>marmotte /</i> Escalope de dinde aux champignons <i>Haricots blancs /</i> Tatin d'endives Salade verte <i>Tome grise</i> <i>Ananas chantilly</i>	<i>Potage /</i> Avocat créole <i>Steak de bœuf /</i> Steak haché de bœuf <i>Poêlée de potiron au</i> <i>cerfeuil /</i> Semoule safranée Salade verte <i>Fromage blanc sucré</i> <i>Fruit</i>	<i>Chandeleur</i> <i>Galettes variées</i> <i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Gratin de chou-fleur</i> Salade verte <i>Saint Albray</i> <i>Crêpe</i>
Dîner	Buffet de crudités Paella Salade verte Bleu d'Auvergne Roses des sables	Buffet de crudités Spaghettis bolognaise Salade verte Brie Baklavas	Hors d'œuvre variés Raclette Salade verte Yaourt aromatisé Fruit	Buffet de crudités Filet de poisson meunière Persillade de légumes Salade verte Bûche de chèvre Pudding	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne