

Menu du lundi 4 au vendredi 8 février 2019

Sous réserve de modifications

	Lundi 4	Mardi 5	Mercredi 6	Jeudi 7	Vendredi 8
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Pêche au thon / Piémontaise</i> <i>Emincé de bœuf aux épices /</i> Wings de poulet <i>Petits pois à la française /</i> Haricots verts Salade verte <i>Brie</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Nouvel an chinois</i> Nems de poulet/ <i>Samossa de légumes</i> Sauté de porc aigre doux/ <i>Poulet Bio aux 5 parfums</i> <i>Poêlée chinoise /</i> Riz Salade verte Entremet à la mangue/ <i>Entremet au thé Matcha</i> Nougat chinois/ <i>Litchi</i></p>	<p>Mousse colorée brocolis-carottes / <i>Céleri rémoulade</i> <i>Carré de porc caramélisé /</i> Merguez <i>Blé aux petits légumes /</i> Gratin de chou-fleur Salade verte <i>Crème brûlée</i> <i>Poire au sirop d'érable</i></p>	<p><i>Carottes râpées /</i> Œuf mimosa <i>Tagliatelle fraîche BIO à la Carbonara /</i> Tagliatelle fraîche BIO à la bolognaise Salade verte <i>Rondelé</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Crudités variées</i> <i>Filet de poisson meunière /</i> Pot au feu de crevettes <i>Gratin dauphinois</i> Salade verte <i>Yaourt BIO aromatisé</i> <i>Tarte normande</i></p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Tartiflette Salade verte Yaourt aromatisé Pop corn Saint-Génésiens</p>	<p>Crudités Hachis Parmentier Salade verte Kiri Île flottante</p>	<p>Hors d'œuvre variés Quenelles à la tomate Semoule safranée Salade verte Plateau de fromage Clafoutis</p>	<p>Buffet de crudités Faux filet grillé Carottes braisées fraîches Salade verte Fromage Mousse au chocolat</p>	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne