

Menu du lundi 4 au vendredi 8 mars 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>Lundi vert</i> Endive valentine/ Betteraves rouges/ Carottes au sésame Chili con protéines de soja Riz blanc Salade verte Yaourt au lait de soja Fruit</p>	<p><i>Pamplemousse/</i> Cake aux olives Filet de poisson meunière/ Pot au feu de crevettes Gratin de chou-fleur/ Purée Salade verte Camembert Fruit</p>	<p><i>Makis/</i> Radis roses Gigot d'agneau à l'estragon/ Côte de porc aux pommes Polenta/ Epinards à la crème Salade verte Saint Nectaire Pomme au four</p>	<p><i>Poireaux sauce ravigote /</i> Pizza Poulet BIO chasseur/ Andouillette à la moutarde Jardinière de légumes/ Carottes braisées Salade verte Yaourt BIO aromatisé Beignet</p>	<p><i>Hors d'œuvre variés</i> Blanquette de veau BIO <i>à l'ancienne</i> Semoule Salade verte Bleu d'Auvergne Mousse au chocolat Fruit</p>
Dîner	Quiche lorraine Merguez Haricots verts Salade verte Brie Mousse aux fruits	Buffet de crudités Lasagnes Salade verte Osso Iraty Nage de fruits	Hors d'œuvre variés Escalope de dinde à l'indienne Pomme de terre farcie Salade verte Buche du Pilat Tiramisu	Buffet de crudités Steak haché Frites Salade verte Fromage Panna cotta	Buffet de crudités Croquemonsieur Salade verte Yaourt aux fruits Crème brûlée

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne