

Menu du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020

Sous réserve de modifications

	Lundi 09	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi .13
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Carottes râpées/Salade de Crozet à l'indienne</i> <i>Wok de bœuf au sésame/</i> Steak haché <i>Haricots beurre/</i> Purée Salade verte <i>Fromages variés</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Soupe chinoise/</i> Délice de maïs <i>Navarin d'agneau printanier au Cantadou/</i> Jambon grill <i>Flageolets/</i> Gratin de navets aux pommes Salade verte <i>Yaourt sucré BIO</i> <i>Liégeois/</i> Fruit</p>	<p><i>Concombre au sésame/</i> Pain fromager <i>Filet de poisson caramélisé/</i> Moules marinière <i>Cœur de blé/</i> Champignons persillés Salade verte <i>Buffet de fromages</i> <i>Crème brûlée/</i> Fruit</p>	<p><i>Coleslaw/</i> Hors d'œuvre sauce verte Oxo de veau/ <i>Pavé de dinde aromatisé</i> <i>Flan de carottes à la menthe/</i> Gratin de chou-fleur Salade verte <i>Bleu</i> <i>Banane</i></p>	<p><i>Rémoulade d'endives/</i> Hors d'œuvre variés <i>Andouillette de canard/</i> Poulet BIO rôti <i>Haricots verts</i> Salade verte <i>Brie</i> <i>Pâtisserie</i></p>
Dîner	<p>Buffet de crudités Pâtes BIO à la carbonara Salade verte Osso Iraty Ananas Chantilly</p>	<p>Buffet de hors d'œuvre Cordon bleu Gratin dauphinois Salade verte Cantal Fruit</p>	<p>Crudités variées Crumble de légumes au chèvre Faux filet grillé Salade verte Bûche du Pilat Duo de mousse</p>	<p>Crudités variées Paëlla Salade verte Yaourt aux fruits Fruits secs</p>	<p>Crudités variées Pizza Salade verte Fromages assortis Buffet de desserts</p>

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

G. PERINET

En vert clair : Alternative végétale

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne