

Menu du lundi 29 avril au vendredi 3 mai 2019

Sous réserve de modifications

	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 1 ^{er}	Jeudi 2	Vendredi 3
Petit déjeuner	Jus de fruits - Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature / Fromage blanc / Petit suisse				
Déjeuner	<i>Carottes râpées /</i> Salade de quinoa <i>Brochette de dinde /</i> Jambon grill <i>Gratin de côtes de blettes /</i> Purée Salade verte <i>Fromage</i> <i>Pâtisserie /</i> <i>Fruit</i>	<i>Méli-mélo de légumes /</i> Mousse de concombre <i>Couscous</i> Salade verte <i>Yaourt aromatisé</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Féié</i>	<i>Houmous /</i> Salade chinoise <i>Filet de poisson bonne femme /</i> Filet de poisson meunière <i>Courgettes braisées /</i> Pommes de terre persillées Salade verte <i>Yaourt BIO</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Tartare de concombre à la menthe /</i> Hors d'œuvre variés <i>Pâtes façon carbonara sans viande /</i> Pâtes à la bolognaise Salade verte <i>Camembert BIO</i> <i>Liégeois</i>
Dîner	Buffet de crudités Risotto de crevettes au Cantadou Salade verte Saint Albray Panna cotta	X	<i>Féié</i>	Buffet de crudités Lasagnes Salade verte Fromage de chèvre Glace	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR



Le Proviseur,

G. PERINET



Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne