

Menu du lundi 28 septembre au vendredi 2 octobre 2020

Sous réserve de modifications

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait /cacao - beurre /Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Haricots verts à l'échalote /</i> Tomate mozzarella <i>Sauté de porc BIO aigre douce /</i> Fricassée de foie de volaille à la dijonnaise <i>Poêlée de légumes /</i> Pâtes fraîches BIO Salade verte <i>Yaourt aromatisé</i> Pâtisserie</p>	<p><i>Salade Américaine /</i> Salade de chou-fleur au Roquefort <i>Filet de poisson niçoise /</i> Crevettes sautées au thé vert & petits légumes <i>Semoule /</i> Crumble de légumes au chèvre Salade verte <i>Edam /</i> <i>Raisin BIO</i></p>	<p><i>Radis roses /</i> Fromagée <i>Côte de porc au vin blanc /</i> Sauté d'agneau au cerfeuil <i>Haricots blancs /</i> Poêlée d'Automne Salade verte <i>Fromage de chèvre</i> <i>Poire belle Hélène</i> Fruit</p>	<p><i>Salade côte ouest /</i> Champignons aux herbes <i>Chili sin carne /</i> Moules aux poireaux Riz blanc / Brocolis Salade verte <i>Bleu d'Auvergne</i> <i>Ananas frais</i></p>	<p>Hors d'œuvre variés <i>Cheeseburger /</i> Côtes d'agneau grillées Courgettes braisées Salade verte Camembert Crème dessert</p>
Dîner	<p>Crudités variées Hot dog Pommes de terre boulangère Salade verte Cantal Île flottante</p>	<p>Feuilleté Escalope de dinde à l'oseille Champignons persillés Salade verte Bûche du Pilat Fruit</p>	<p>Crudités assorties Steak haché Polenta sauce milanaise Salade verte Cantal Duo de mousse</p>	<p>Assiette de crudités Mijotée Auvergnate Salade verte Yaourt aromatisé Crêpe</p>	X

L'Intendant,

J.L. DIBAR

Le Proviseur,

P.RENNESSON

Alternative végétale

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne