

Menu du lundi 5 au vendredi 9 octobre 2020

Sous réserve de modifications

	Lundi 5	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9
Petit déjeuner	Jus de fruits -Café / lait / cacao - beurre / Confiture / Nutella - céréales / fruit - Yaourt nature/Fromage blanc/ Petit suisse				
Déjeuner	<p><i>Coleslaw/</i> Betterave crue <i>Colombo de veau/</i> Gigot d'agneau <i>Navets braisés au basilic/</i> Pâtes fraîches BIO Salade verte <i>Morbier</i> <i>Fruit</i></p>	<p><i>Poireaux vinaigrette/</i> Dip de carottes <i>Sauté de bœuf</i> <i>paléolithique BIO à la texane/</i> Paupiette de veau aux champignons Pois cassés BIO/ <i>Panais caramélisés</i> Salade verte <i>Fromages régionaux/</i> <i>Galette légréoise</i></p>	<p><i>Salade de tomates/</i> Salade gourmande <i>Steak d'auroch BIO/</i> Sauté de bison du Poitou <i>Ecrasé de pomme de terre aux herbes/</i> Poêlée de butternut au cerfeuil Salade verte <i>Chabichou</i> <i>Tourteau fromager/</i> Fruit</p>	<p><i>Soupe à l'oignon/</i> Duo de crudités <i>Blanquette de la Côtinière/</i> Encornets persillade Flan de carottes à la menthe/ Riz pilaf Salade verte <i>Yaourt parfumé local BIO</i> <i>Fruit de saison</i></p>	<p>Hors d'œuvre variés <i>Nuggets de blé/</i> Foie de veau Persillade de légumes Salade verte Fleur d'Aunis</p>
Dîner	<p>Crudités variées Steak haché Haricots verts Salade verte Camembert Glace</p>	<p>Tarte aux légumes Wings de poulet Jardinière de légumes Salade verte Cantal Mousse au chocolat</p>	<p>Crudités assorties Blanquette de veau Carottes au cumin Salade verte Mizotte Pâtisserie</p>	<p>Crudités Cordon bleu Purée Salade verte Fromage blanc sucré Fruits</p>	X

L'Intendant,

J.-L. DIBAR

Le Proviseur,

P.RENNESSON

Alternative végétale

Plats surlignés : Conformes au plan alimentaire visé par la diététicienne