

# ALPHANTO

**SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2019**

## MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>ENTREE</b>	E1 S E2 POTAGE FEUILLETTE HOT/DOG SALADE COMPOSEE	POTAGE JAMBON DU PAYS CAROTTES RAPEES	POTAGE ENDIVES AUX NOIX	GARBURE PIZZA ROYALE SALADE BIGOURDANE	POTAGE SALADE DE RIZ AU THON ASSIETTE DE CHARCUTIERE
<b>PLAT</b>	P1 ou P2 TAGLIATELLES AU SAUVIGNON BROCHETTE DE DINDE	POULET BASQUAISE PAUPIETTE DE VEAU	OMELETTE AU FROMAGE CHIPOLATAS	NAVARRIN PRINTANIER FILET DE TRUITE	CORDON BLEU CÔTES D'AGNEAU
<b>PRINCIPAL</b>	G1 ou G2 BLETTES AU JUS	FRITES ENDIVES BRAISEES	EBLY TOMATES PROVENCALES	RIZ PILAF EPINARDS A LA CREME	PETITS POIS POMMES EN CUBE
<b>DESSERT</b>	FROMAGE BLANC FRUITS DE SAISON	PATISserie MAISON FRUITS DU JOUR	CREME DESSERT AU CARAMEL FRUITS DU JOUR	FROMAGE DU PAYS CONFITURE DE CERISES FRUITS DU JOUR	CREME MONT BLANC FRUITS DU JOUR

La Gestionnaire,  
 Florence SANSOT  
 Gestionnaire  


**Légende :**



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO

Le Proviseur,  
 Cyrille COURADE  
 Proviseur  


# APPÉTIT

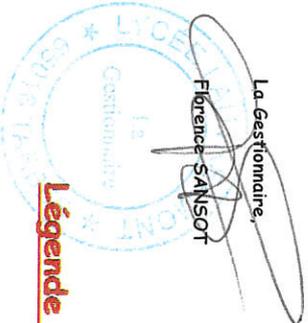
**SEMAINE DU 25 MARS AU 29 MARS 2019**

**SOIR**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
<b>ENTREE</b>	E3 POTAGE/MESCLUM TERRINE DE PORC	POTAGE/SCAROLE SARDINES AU BEURRE	POTAGE/LAITUE CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	POTAGE/BATAVIA CELERI REMOULADE
<b>PLAT</b>	P1 FILET DE HOKI	RÔTI DE PORC	NUGGETS	ESCALOPE DE DINDE
<b>PRINCIPAL</b>	G1 ou G2 GRATIN DE LEGUMES	GARNITURE DE LEGUMES COMPT DE COURGETTES	POMMES DAUPHINES CŒURS DE LAITUE PROVENCALE	SAUCE AUX CHAMPIGNONS CHOUX FLEURS EN BECHAMEL RATATOUILLE
<b>DESSERT</b>	FROMAGE FRUITS DE SAISON	LIEGOIS CARAMEL FRUITS DE SAISON	COCKTAIL FRUITS DE SAISON	BIGNETS FOURRES FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,

Florence SANSOT



**Légende :**



Fait Maison



Produits locaux



Produits IBO



Produits labellisés

