

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

MIDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	E1 ou E2	CRUDITES CEUFS MIMOSA	RADIS SALADE MARCO POLO	CRUDITES DU JOUR FRIAND AU FROMAGE	SALADE AVOCAT AU CRABE MOUSSE DE FOIE
PLAT	P1 ou P2	POULET LABEL ROUGE PAUPIETTES DE VEAU	FILET DE HOKI MEUNIERE OMELETTE AU FROMAGE	NAVARIN PRINTANIER POISSON DU JOUR	TEX MEX DE POULET MOULES MARINIÈRES
PRINCIPAL	G1 ou G2	Frites EPINARDS	SEMOULE CŒURS DE FENOUIL	POMMES VAPEUR GRATIN DE COURGETTES	PATES A LA TOMATE ENDIVES MEUNIERS
DESSERT		CREME CARAMEL FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGE FRUITS DE SAISON	FROMAGE BREBIS CONFITURE ITASZU FRUITS DE SAISON	ENTREMET VANILLE FRUITS DE SAISON

La Gestionnaire,
Florence SANSOT

Le Proviseur
Cyrille COURABE

Légende :



Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2019

SOIR

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
ENTREE	E3			
	MESCLUM ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	SALADE JAMBON BLANC	SALADE VERTE FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC	SALADE CELERI REMOULADE
PLAT	P1			
	CORDON BLEU	NUGGETS	CHIPOLATAS	STEAK HACHE
PRINCIPAL	G1 ou G2			
	RISOTTO RATATOUILLE	GRATIN DE LEGUMES	PETITS POIS A LA FRANCAISE	SAUCE POIVRE HARICOTS VERTS
DESSERT				
	SALADE DE FRUITS FRUITS DE SAISON	COMPOTE FRUITS DE SAISON	PATISserie FRUITS DE SAISON	POMMES EN CUBE FLAMBY

La-Gestionaire,
Gestio d'Aliment
Florence SANSOT

Le Proviseur,
Proviseur
Cyrille COURADE



Légende :

Fait Maison



Produits locaux



Produits BIO



Produits labellisés