



MENUS DU LUNDI 26 NOVEMBRE AU VENDREDI 30 NOVEMBRE 2018

LUNDI 26 NOVEMBRE	MARDI 27 NOVEMBRE	MERCREDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 29 NOVEMBRE	VENDREDI 30 NOVEMBRE
<p>Entrées Assortiments de crudités Taboulé de fruits de mer</p> <p>Plats et garnitures Emincé de porc au gingembre Filet de julienne à la provençale Boulgour aux petits légumes Duo de carottes persillés</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Cervelas vinaigrette</p> <p>Plats et garnitures Cuisse de canette sauce forestière Brochette de poisson panée Crozet à la crème Choux romanesco sautés</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Feuilleté au fromage</p> <p>Plats et garnitures Escalope de veau poêlée au jus Pavé de merlu au paprika Gratin dauphinois Haricots plats à la tomate</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Pâté de volaille cornichon</p> <p>Plats et garnitures Sauté de bœuf au curcuma Paupiette de saumon sauce tomate Tagliatelle au beurre Jardinière de légumes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Velouté de légumes</p> <p>Plats et garnitures Colombo de poulet Steak de thon au lait de coco Riz créole Gratin de patate douce</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes matériels tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Le Gestionnaire

Le Proviseur



MENUS DU LUNDI 19 NOVEMBRE AU VENDREDI 23 NOVEMBRE 2018

LUNDI 19 NOVEMBRE	MARDI 20 NOVEMBRE	MERCREDI 21 NOVEMBRE	JEUDI 22 NOVEMBRE	VENDREDI 23 NOVEMBRE
<p>Entrées Assortiments de crudités Sardine Citron</p> <p>Plats et garnitures Bolognaise Dés de colin aux 3 céréales Spaghettis au beurre Poêlée de haricots et carottes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Tomate mozzarella</p> <p>Plats et garnitures Colombo de poulet Filet de lieu sauce chien Riz créole Jardinière de légumes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Quiche lorraine</p> <p>Plats et garnitures Steak haché sauce forestière Filet de colin Alaska pané Pommes rissolées Poêlée ratatouille</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Œufs durs vinaigrette</p> <p>Plats et garnitures Sauté de veau marengo Nuggets de poisson Crozet au beurre Epinards sautés</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Pâté en croute</p> <p>Plats et garnitures Râble de lapin aux petits oignons Paupiette de saumon sauce tomate Gratin dauphinois Fondue de poireaux</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements et des contraintes matériels tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Le Gestionnaire

Le Proviseur