

MENUS DU LUNDI 13 MAI AU VENDREDI 17 MAI 2019

LUNDI 13 MAI	MARDI 14 MAI	MERCREDI 15 MAI	JEUDI 16 MAI	VENDREDI 17 MAI
<p>Entrées Assortiments de crudités Tomate mozzarella</p> <p>Plats et garnitures Cuisse de poulet basquaise Lasagne au saumon Riz safrané Jardinière de légumes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Charcuteries/cornichon</p> <p>Plats et garnitures Tajine d'agneaux Paupiette du pêcheur sauce forestière Semoule couscous Poêlée de légumes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Piémontaise</p> <p>Plats et garnitures Omelette au fromage Calamars à la romaine Pomme dauphine Macédoine de légumes</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Œuf dur vinaigrette</p> <p>Plats et garnitures Paupiette de veau sauce aux maroilles Dos d'aigle fin sauce tomate Coquillettes au beurre Haricots verts sautés</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits Pâtisserie</p>	<p>Entrées Assortiments de crudités Quiche au fromage</p> <p>Plats et garnitures Sauté de canard aux olives Filet de colin sauce à l'aneth Farfalles au beurre Poêlée ratatouille</p> <p>Produits laitiers Fromage Yaourt</p> <p>Desserts Fruits</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 20 MAI AU VENDREDI 24 MAI 2019

LUNDI 20 MAI	MARDI 21 MAI	MERCREDI 22 MAI	JEUDI 23 MAI	VENDREDI 24 MAI
<p><u>Entrées</u> Assortiments de crudités Sardine/citron</p> <p><u>Plats et garnitures</u> Couscous royal Tronçon de saumonette sauce moutarde Semoule aux raisins Légumes couscous</p> <p><u>Produits laitiers</u> Fromage Yaourt</p> <p><u>Desserts</u> Fruits</p>	<p><u>Entrées</u> Assortiments de crudité Pâté de foie/cornichon</p> <p><u>Plats et garnitures</u> Bolognaise Fricassée d'encornets au curry Spaghettis au beurre Carottes persillées</p> <p><u>Produits laitiers</u> Fromage Yaourt</p> <p><u>Desserts</u> Fruits Pâtisserie</p>	<p><u>Entrées</u> Assortiments de crudités Tomate mozzarella</p> <p><u>Plats et garnitures</u> Cote de veau au jus Filet de hoky à la mexicaine Gratin dauphinois Julienne de légumes</p> <p><u>Produits laitiers</u> Fromage Yaourt</p> <p><u>Desserts</u> Fruits</p>	<p><u>Entrées</u> Assortiments de crudités Galantine de dinde vinaigrette</p> <p><u>Plats et garnitures</u> Sauté de bœuf au curry Steak de thon à la tomate Riz pilaf Courgettes persillées</p> <p><u>Produits laitiers</u> Fromage Yaourt</p> <p><u>Desserts</u> Fruits Pâtisserie</p>	<p><u>Entrées</u> Assortiments de crudités Terrine de poisson</p> <p><u>Plats et garnitures</u> Escalope de dinde milanaise Pavé de merlu à la crème d'ail Macaronis au beurre Haricots plats au beurre</p> <p><u>Produits laitiers</u> Fromage Yaourt</p> <p><u>Desserts</u> Fruits</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