

Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

Petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits, chocolat, pain, beurre, confiture, miel, céréales de base, fruits de saison.

#VALEUR!

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2
Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées	Entrées
	Croisillon emmental	Carottes rapées oignons durs	Cornet de Jambon	Pâtés de foie	Œufs mimosa
	Salade d'avocat tomates/crevettes	Duo de Saucissons	Céleri rapé aux pommes	Potage de légumes	Tomate mozarella
	Tomates mimosa	Pastèque	Endives	Concombre fromage blanc	Macédoine au thon
Plats	Plats	Plats	Plats	Plats	Plats
	Sauté de porc au curry	Tomates farcies		Andouillette à la moutarde	
	Cervelas obernois	Emincé de bœuf	Hachi parmentier	Lamelles Kebab	Emincé de poulet de région
	Pavé de hoki	Filet de colin	Fish & chips	Saumon grillé	Calamars à la Romaine
Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent	Féculent
	Flageolets tomates	Semoule	Purée	Frites	Riz
Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts	Légumes verts
	Ratatouille	Légumes couscous	Carottes bio	Duo de haricots	poêlé de champignons de Paris
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait	Brique de lait
	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré
	Neufchatel	Mimolette	Buche du pilat	Brie	Tomme catalane
Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts	Desserts
	Beignets chocolat	Danettes liégeois	Fromage frais aux fruits	Tiramisu	Eclair chocolat
	Yaourts aux fruits	Compote pomme fraise	Barre glacée	Salade de fruits maison	Eclairs café
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison

Vu, le **Proviseur**

Mr Hervé

Mr-Ratelli

Le Gestionnaire

Infirmière

Mme Dordain

Chef de production

Mr-Derouet

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

Semaine du 28 novembre au 2 décembre 2022

#VALEUR!

	Lundi 28	Mardi 29	Mercredi 30	Jeudi 1er	Vendredi 2
Entrées	Surimi mayonnaise	Mousson de canard	Taboulé	Entrées Salade au thon	
Plats	Ailerons de poulet façon wing's	Plats Ravioli Végétarien Epinard ricotta	Plats Crousti fromage BIO	Plats Kefta de volaille	
Féculent	Coquillettes BIO		Féculent Gratin de choux fle	Féculent Boulgour	
Légumes verts	Brocolis	Légumes verts	Légumes verts Tomates provençales	Légumes verts Courgettes sautées	
Desserts	Poire au chocolat	Desserts Tartes aux pommes	Desserts Fromage blanc Ardéchois	Desserts Crème dessert vanille/choco	
	Fruits de saison	Fruit de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

Vu, le **Proviseur**

Mr Hervé

Le **Gestionnaire**

Mr Patelli

L'**Infirmière**

Mme Dordain

Chef de production

Mr Derouet

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement

* Menu recommandé