




























MENU du 14 au 18 octobre 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-

bio 

*plat avec porc

| | MIDI | SOIR |
|--|---|--|
| LUNDI 14 | <p>Salade verte@ - crêpe farcie au fromage ou crêpe aux champignons - mâche aux croûtons -</p> <p>Sauté de dinde bio  au curry @-</p> <p>Farfalles bio  au pesto - Cardons à la crème- Fromage@ ou yaourt-</p> <p>Fruit de saison bio  -tarte aux noix@ - île flottante- compote de poires bio  -</p> | <p>Salade verte- salade d'artichauts marinés maison @ - coppa* italienne -</p> <p>Côte de porc* bio  sauce moutarde-omelette au fromage@ -</p> <p>Jardinière de légumes @ -</p> <p>Fromage ou yaourt -</p> <p>Fruit de saison - raisin frais bio  @ - brownie au chocolat -</p> |
| MARDI 15 Pain  | <p>Salade verte-betteraves bio  aux œufs-salade de tomates bio  aux olives - gaspacho au basilic@ -</p> <p>Merguez ou brochette épicée @ -</p> <p>Semoule gourmande aux raisins- haricots vert bio  @-</p> <p>Fromage@ ou yaourt -</p> <p>Fruit de saison@ - chou chantilly - cocktail de fruits - biscuit -</p> | <p>Salade verte@ - champignons à la grecque - terrine de saumon au citron vert -</p> <p>Pizza façon campagnarde *maison @ -</p> <p>Carottes vichy bio  @ -</p> <p>Petits suisses au fruit@ ou fromage-</p> <p>Cône glacé - fruit de saison @ - crème de marron</p> |
| MERCREDI 16 | <p>Salade verte-radis beurre@ - terrine de volaille - salade de cœurs de palmiers et maïs bio  maison -</p> <p>Pintade à la normande @ -</p> <p>Petits pois à la française @ -</p> <p>Fromage ou fromage blanc bio  @ -</p> <p>Charlotte fraise maison - fruit de saison@ - bigarreaux au sirop - gâteau de semoule au caramel -</p> | <p>Salade verte bio  @-soufflé aux deux fromages maison - sardines au beurre -</p> <p>Emincé de bœuf aux épices @ -</p> <p>Choux fleurs sautés @ -</p> <p>Fromage à la coupe bio  @ ou yaourt-</p> <p>Meringue maison au chocolat - fruit de saison bio  @ - barre de céréales -</p> |
| JEUDI 17 Pain  | <p>Salade verte-concombres bio  à la ciboulette- salade strasbourgeoise*@ - salade de museaux lyonnais -</p> <p>Navarin d'agneau à l'abricot@ -</p> <p>Purée de potiron - haricots plats bio  @ -</p> <p>Fromage@ ou yaourt bio  -</p> <p>Fruit de saison@ - crème dessert vanille - génoise au chocolat maison - douceur fraise ou abricot -</p> | <p>Salade verte - salade mélimélo céréales -</p> <p>pamplemousse@ -</p> <p>Filet de merlu sauce citron @-</p> <p>Courgettes bio  gratinées@ -</p> <p>Fromage ou yaourt au fruit bio  @-</p> <p>Gâteau basque @ - fruit de saison -entremets vanille bio  -</p> |
| VENDREDI 18 | <p>Salade verte@-salade de fruits de mer à la tomate-céleris rémoulade - salade de pommes de terre hareng maison-</p> <p>Viande Kebab @-</p> <p>Pommes allumettes - Tomate  grillée@ -</p> <p>Fromage ou petit suisse au sucre@-</p> <p>Mousse au chocolat - fruit de saison  @ - beignet à la confiture - ananas au sirop -</p> | <p>Salade verte bio  - jambon*cru de montagne@ - coupe agrumes Florida -</p> <p>Quenelle lyonnaise Nantua@ -</p> <p>Epinards à la crème@ -</p> <p>Fromage ou yaourt-</p> <p>Fruit de saison - tartelette au citron maison -</p> <p>compote bio pomme rhubarbe  @ -</p> |

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,

Le Proviseur,

Sylvie MENARD



Alain MATTONE

