























MENU du 15 au 19 novembre 2021

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé - bio  *plat avec porc.-

Repas «veggie»

	MIDI	SOIR
LUNDI 15	Salade verte - nem vietnamien ou samossa au curry-mâche au surimi- sardines au beurre @- Sauté de porc* au caramel- poisson meunière @- riz bio  madras-poêlée asiatique @- Fromage ou yaourt bio  @- Mousse au chocolat-gâteau de semoule caramel - fruit de saison@-crème dessert à la vanille -	Salade verte bio  @- jambon cru de montagne*- pomélos -crème de potiron - Nuggets plein filet@- Carottes vichy@- Fromage @ ou petits suisses - Cocktail de fruits-mûres à la chantilly- fruit de saison bio  @-
MARDI 16 Pain 	Salade verte bio  @- salade italienne maison - pâté en croûte -céleri rémoulade - Curry de dinde au lait de coco@- Ebly au beurre- courgettes sautées@- Fromage ou yaourt@- Compote de pomme myrtille bio  -tartelette au citron maison@-fruit de saison -	Salade verte-toast tomate bio  lardon* sur pain de campagne- potage du jour@- Filet de colin Dugléré @- Haricots verts bio  -polenta noisettes@- Fromage bio  à la coupe @ ou yaourt Croustillant chocolat- fruit de saison@- Ananas frais -
MERCREDI 17	Salade verte@- Flammekueche lardons oignons- salade de soja surimi maison- Poisson fileté cheddar- roastbeef au roquefort@- Coquillettes bio  au beurre-poêlée ratatouille@- Fromage ou yaourt@- Donuts chocolat- fruit bio  -pomme au four cannelle@-salade de fruits-	Salade verte bio  -cervelle de canut- terrine de légumes du soleil@- Sauté de veau marengo@- Pomme de terre bio  à la crème Petits légumes@- Fromage ou yaourt Fruit de saison- île flottante@-yaourt myrtille belle étoile-
JEUDI 18 Pain  veggie	Salade verte-taboulé oriental-concombres frais bio  au yaourt-radis frais - potage maison - Bouchée à la reine Petites quenelles - choux-fleurs sautés @- Fromage ou yaourt brassé bio  @- Tarte aux pommes et noix-fruit de saison - Flan à la vanille@-	Salade verte- guacamole aux agrumes@- terrine tiède maison au fromage-velouté aux champignons - Côtes d'agneau aux herbes@- Petits pois bio  à la française@- Fromage ou yaourt @- Choux chantilly- fruit de saison@- mousse à la fraise -
 VENDREDI 19	Salade verte-salade coleslaw- courgettes fraîches bio  râpées au citron vert@- mousse de foie* - Goulasch au paprika@- Pommes frites- tomate bio  provençale@- Fromage@ ou petits suisses aux fruits - Eclair vanille ou café-fruit de saison- compote de pêches bio  @- Sorbet fraise ou citron -	Salade verte- salade de tomates fraîches au salakis@- asperges blanches-potage du jour Spaghettis bio  à la carbonara*@- Champignons sautés @- Fromage ou yaourt@- Gâteau au yaourt maison- fruit de saison@- abricots au sirop -

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARDLe Proviseur,
Alain MATTONE