

















MENU du 25 novembre au 29 novembre 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-

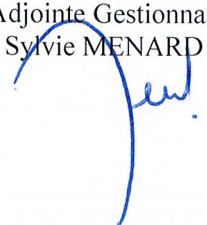
bio 

\*plat avec porc.-

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> 25	Salade verte-crêpe au fromage ou crêpe au champignons- <b>mâche aux croûtons@</b> - <b>Spaghettis bio  bolognaise@</b> - <b>Haricots verts@</b> - <b>Fromage@</b> ou yaourt- Mousse au chocolat-fruit de saison-crème dessert à la vanille- <b>compote de poires bio  @</b> -	<b>Salade verte@</b> -velouté au potiron-rillettes*de saumon sur toast de campagne-pamplemousse <b>Gigot d'agneau rôti@</b> - <b>Flageolet au jus@</b> - Fromage ou yaourt- Framboises chantilly- <b>fruit de saison@</b> -gâteau basque-
<b>MARDI</b> 26 Pain 	Salade verte-radis au beurre- <b>salade de maïs soja asiatique maison@</b> -salade de perles au surimi – courgettes confites- <b>Sauté de porc* caramel à la chinoise@</b> -dorade citronnée aux amandes- <b>Riz bio  cantonnais-poêlée chinoise@</b> - Fromage ou <b>yaourt@</b> - Lychees au sirop-fruit de saison-mangue et coulis de fruits rouges- <b>croustillant au chocolat@</b> -	-Soirée kebab- <b>Salade verte-choux rouge bio vinaigré - tomate fraîche -oignons @</b> - <b>Viande kebab@</b> - <b>Frites@</b> - Fromage à la coupe ou <b>yaourt@</b> - Rose des sables maison- <b>fruit de saison bio  @</b> - barre nougat-mirabelles au sirop-
<b>MERCREDI</b> 27	<b>Salade verte bio  @</b> -salade strasbourgeoise*-salade de pâtes crudités -œuf mayonnaise-mâche croûtons- <b>Escalope panée et citron@</b> -quenelle sauce Nantua- <b>Choux fleurs sautés@-quinoa bio @  -</b> Fromage ou <b>yaourt brassé fruits bio@</b> - Charlotte aux poires maison- <b>fruit de saison@-pomme bio  au four-bigarreaux au sirop-</b>	<b>Salade verte bio  -</b> terrine tiède au fromage maison- <b>velouté Argenteuil@</b> - <b>Omelette pépéronata maison@</b> - <b>Poêlée campagnarde@</b> - Fromage ou <b>yaourt@</b> - Cake maison-fruit de saison- <b>gâteau de riz au caramel@</b> -
<b>JEUDI</b> 28 Pain 	Salade verte-potage maison- <b>concombres bio  frais à la crème@</b> -salade coleslaw-terrine de la mer citron vert- Saucisse* aux herbes- <b>papillote de saumon@</b> - <b>purée de patates douces@</b> - @- <b>ragout de carottes navets @</b> - <b>Fromage@</b> ou petits suisse au fruits- <b>Fruit bio  de saison@</b> -flan pistache-éclair vanille ou café-crêpe confiture-	Salade verte-terrine de volaille - <b>asperges blanches mayonnaise@</b> -potage du jour- Nuggets de poisson @- <b>Ebly aux poivrons bicolores@</b> - <b>Fromage à la coupe bio  @</b> ou yaourt- Brownie sur crème anglaise- <b>fruit de saison@</b> - douceur fraise ou abricot-
<b>VENDREDI</b> 29	<b>Salade verte@</b> -salade de choux fleurs mimosa-mousseron de canard-maquereau au vin blanc- <b>Pâtes farcies à la chevre et épinard@</b> - <b>Tomate bio  provençale@-petits pois à la française@</b> - Fromage ou <b>yaourt bio  @</b> - Donuts au chocolat-fruit de saison- <b>mosaïque de fruits@</b> - Mousse à la fraise-	Salade verte- <b>salade de tomates fraîches au salakis@</b> -crème de légumes - <b>Rôti de bœuf sauce roquefort@</b> - <b>Epinards branches sautés@</b> - <b>Fromage@</b> ou petits suisse- Tartelette au citron- maison-fruit de saison- <b>compote bio  pomme rhubarbe@</b> -

(Sous réserve de modification selon approvisionnement)

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD



Le Proviseur,  
Alain METTONE

