



















MENU du 30 au 04 octobre 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-
porc.-

bio 

*plat avec

	MIDI	SOIR
LUNDI 30	<p>Salade verte@ - salade piémontaise*- salade de perles légumière - radis beurre- Saucisse *aux herbes-poisson pané @- Pomme purée@-courgettes en gratin- Fromage@ ou yaourt- Tarte au citron-fruit de saison-mousse au chocolat- compote bio  de pomme@-</p>	<p>Salade verte@ - salade de méli-mélo - rilette* sur toast de campagne - Steak haché du boucher aux poivrons rouges et verts@-lentilles bio  du Puy@- Fromage ou fromage blanc bio  @- Crêpe à la confiture-fruit de saison-crème de marron chantilly@-</p>
MARDI 01 Pain 	<p>Salade verte bio  - nem vietnamien ou samossa épicés - mâche au surimi@- Curry de dinde au lait de coco @- riz basmati bio  -carottes vapeur@- Fromage ou yaourt @- Fruit de saison@-mangue au sirop-lychee aux amandes grillées-ananas frais-salade de fruits exotiques-</p>	<p>Salade verte-salade de maïs bio  maison-artichaut mariné à l'olive @- Brioche garnie lardon et œuf maison @- haricots mange-tout@- Fromage ou yaourt@- Crème caramel au beurre salé-fruit de saison@-bigarreaux au sirop-</p>
MERCREDI 02	<p>Salade verte-salade de lentilles* maison-betteraves bio  @-nid de poireaux - salade composée- Lasagnes maison aux épinards@- Fromage ou petits suisse au fruit@- Fruits de saison@-beignet au chocolat ou à la confiture -tarte grillée aux abricots -crème mont blanc praliné-</p>	<p>Caillette* tiède de l'Ardèche -salade verte- mâche aux noix bio  @- Demi coquelet rôti @- Gratin de potiron maison@- Fromage bio  à la coupe ou yaourt@- Tiramisu au chocolat-fruit de saison@- brownie crème anglaise-</p>
JEUDI 03 Pain 	<p>Salade verte-pâté en croûte*-terrine aux légumes du soleil-concombres bio  frais à la crème@- Tajine d'agneau aux abricots- Semoule et légumes à l'orientale@- Fromage ou yaourt brassé bio  - Charlotte aux poires @-cône glacé vanille ou chocolat-fruit de saison-</p>	<p>Salade verte bio  -gaspacho au basilic@- coppa sicilienne-mâche aux croûtons- Emincé de bœuf Strogonoff @- Poêlée ratatouille-pommes vapeur@- Fromage ou petits suisse@- Fruit de saison bio  @-crème caramel-banane chocolat-</p>
VENDREDI 04	<p>Salade verte-salade Coleslaw-courgettes râpées bio  au citron vert@-mousseron de canard- Tomate farcie-brochette de poisson@- Steak house-haricots beurre@- Fromage@ ou yaourt- Fruit de saison@-framboises chantilly-éclair vanille ou café-pêche au sirop-</p>	<p>Salade verte-pomelos-guacamole d'avocat @-Tartare de tomate. Lapin sauté chasseur@- Gnocchi à la louche @- Fromage ou yaourt bio  @- Fruit de saison-crumble à la poires maison- compote bio pommes myrtilles  @-</p>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement
L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Alain MATTONE

