























MENU du 04 au 08 novembre 2019

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

bio 

\*plat avec

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI 04</b>	Salade verte-nem vietnamien ou samossa au curry- <b>mâche aux noix bio  @-</b> <b>Hâchis Parmentier maison@-</b> <b>Haricots-beurre sautés@-</b> Fromage ou <b>yaourt aux fruits bio  @-</b> Fruit de saison-cocktail de fruits tropicaux- <b>liégeois bio  -compote de pommes@-</b> banane chocolat-	Salade verte- <b>potage du jour@-</b> soufflé au fromage maison- <b>Filet de lieu pané aux céréales@-</b> <b>Ebly au beurre@-</b> <b>Poêlée brocolis@-</b> <b>Fromage@</b> ou yaourt- Crêpe à la confiture ou sucre- <b>fruit bio  de saison@-</b> mirabelles au sirop-
<b>MARDI 05</b> Pain 	<b>Salade verte bio  -</b> artichauts marinés maison-terrine coquillage et légumes-œuf mimosa-radis beurre- <b>Escalope de volaille à la crème de champignons@-</b> <b>Poêlée asiatique@-</b> <b>Crozets au beurre@-</b> Fromage ou <b>yaourt@-</b> <b>Crème brûlée@-</b> fruit de saison- <b>crème dessert pralinée bio  -</b> ananas frais-	Salade verte- caillette* de l'Ardèche sur toast- <b>tomates fraîches bio  taillées@-</b> crème Dubarry- <b>Gigot d'agneau aux herbes@-</b> <b>Flageolets bio  au jus@-</b> <b>Fromage bio  à la coupe@-</b> yaourt- Brownie sur crème anglaise- <b>fruit de saison@-</b> pana cota au coulis de fruits des bois-
<b>MERCREDI 06</b>	Salade verte-salade coleslaw-gaspacho tomate- <b>concombres  frais bio à la ciboulette@-</b> <b>Choucroute garnie*-(saucisse/lard-/saucisson à l'ail)- poisson vapeur persillé -Pommes vapeur@-</b> <b>Yaourt bio  ou</b> fromage- Croustillant chocolat- <b>fruit bio  de saison@-</b> entremets vanille-oreillons de pêche melba-	Salade  verte- <b>tartelette pépéronata maison@-</b> soupe de poissons- croûtons et gruyere- <b>Lapin sauté chasseur-</b> <b>Champignons des bois@</b> tagliatelles fraîches- <b>Fromage @</b> ou yaourt brassé - <b>Meringue maison @-fruit bio  de saison-</b> gâteau de semoule-
<b>JEUDI 07</b> Pain 	<b>Salade verte@-</b> champignons à la grecque-salade de cœurs de palmier et <b>maïs bio  maison-</b> pâté de campagne*- <b>Feuilleté de poisson au beurre blanc@-</b> steak haché au poivre- <b>Poêlée méridionale-carottes vichy bio  @-</b> Fromage ou <b>yaourt au fruits@-</b> Tarte au chocolat maison- <b>fruit de saison@-</b> mangue au sirop- Tarte citron maison-	<b>Salade bio  verte@-</b> velouté Argenteuil-salade de pois chiches au cumin maison-salade de pâtes et crudités- <b>Moussaka maison @-</b> <b>Riz bio  pilaff@-</b> Fromage ou <b>petits suisses au sucre@-</b> <b>Fruit de saison@-</b> crème renversée à la myrtille - cake aux fruits maison-
<b>VENDREDI 08</b>	Salade  verte- <b>macédoine de légumes et œuf@-</b> salade perles marine au citron vert-salade d'aiguillette de poulet- <b>Omelette espagnole@-</b> roastbeef rôti- <b>Ratatouille maison-pommes allumettes@-</b> Fromage ou <b>yaourt bio  @-</b> <b>Fruit de saison@-</b> gaufre au chocolat ou chantilly-crème de marron-mousse à la fraise-	<b>Salade verte@-</b> potage du jour-salamis danois*- Céleris rémoulade- <b>Pâtes farcies aux épinards chèvre @-</b> <b>Salsifi à la provençale@-</b> Fromage ou <b>yaourt@-</b> <b>Fromage blanc bio  battu au miel-</b> <b>compote  de pommes- framboiss@-</b>

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



Le Proviseur,  
Alain MATTONE  
