























MENU du 07 au 11 octobre 2019

@menu journalier équilibré, conseillé et recommandé-

bio 

*plat avec

porc.-

	MIDI	SOIR
LUNDI 07	Salade verte - croissillon feuilleté à l'emmental - sardines beurre - mâche au surimi@ - Saumon à l'oseille@ - steak haché roquefort- Ebly au beurre- épinards bio  à la crème@ - Fromage ou yaourt bio  @ - Fruit de saison@ - crème dessert bio  à la vanille - donuts au chocolat - ananas au sirop -	Salade verte- salade de tomates fraîches  au pistou maison@ - jambon cru*- Poisson meunière- Pommes persillées- champignons sautés@ - Fromage@ ou yaourt- Fruit de saison@ - tartelette à l'abricot maison - riz au lait -
MARDI 08 Pain 	Salade verte bio  @ - pâté de foie* - tranche de pastèque fraîche - salade de pâtes crudités - Tartiflette maison*@ - Dorade Dugléré - Cœur de céleris braisés- Fromage ou petit suisse au sucre@ - Eclair chocolat ou vanille - fruit de saison-génoise à la confiture - compote bio  de pommes framboises@ -	Salade verte - salade composée@ - salade de crozets poulet bacon*- Omelette maison pipérade@ - Duo de haricots@ - Fromage bio  à la coupe@ ou yaourt- Cake maison - fruit de saison bio  @ - poire chocolat -
MERCREDI 09	Salade verte - carottes râpées bio  @ -salade de soja et maïs maison - salade de perles marines - Cuisse de canard laqué@ - Riz bio  basmati@ - salsifis aux fines herbes - Fromage ou yaourt au fruits@ - Crème brûlée maison - fruit de saison@ - pain d'épice - pêche au sirop -	Salade verte bio  -tartine au bleu de Sassenage maison@ - tartare de courgettes- Rôti de porc charcutière*- filet de merlu vapeur@ - Jardinière de légumes@ - Fromage ou yaourt bio brassé  @ - Tarte grillée aux cerises - fruit de saison - chou à la crème@ -
JEUDI 10 Pain 	Salade verte bio  - taboulé à l'oriental @ - tranche de melon frais - terrine de volaille - Oso-buco de dinde aux épices@ - Courgettes bio  provençale@ - torsade bio  au beurre- Fromage@ ou yaourt- Mousse au chocolat@ - fruit de saison - gâteau basque- bigarreaux au sirop -	Salade verte- champignons à la grecque@ -soupe de poisson aux croûtons - rilette de thon - Feuilleté hot dog* maison@ - Poêlée brocolis@ - Fromage à la coupe ou yaourt@ - Cocktail de fruits- fruit de saison bio  @ - fondant au chocolat maison-
 VENDREDI 11	Salade verte-salade coleslaw- salade de concombres frais  à la ciboulette maison@ - macédoine de légumes- Boulette à la tomate @ - boudin noir aux pommes - Pommes allumettes@ - tomate provençale - Fromage@ ou yaourt- Flan au chocolat - fruit de saison  @ - framboises au sucre - barre glacée -	salade verte@ - salami danois*- cervelle des Canuts maison - Roastbeef sauce poivre @ - Gratin de patates douces maison@ - Fromage ou yaourt aux fruits bio  @ - Fruit de saison - barre de céréales @ - liégeois chocolat bio  -

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,
Sylvie MENARD



Le Proviseur,
Alain MATTONE

