







MENU du 06 au 10 mai 2019

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

bio 

\*plat avec

	MIDI	SOIR
<b>LUNDI</b> <b>06</b>	<p>Salade verte bio  -croisillon feuilleté emmental-sardines au beurre-<b>mâche aux croûtons @-</b>  <b>Escalope de volaille forestière@-</b>  <b>Carottes vichy@-</b>purée mousseline gratinée-                      Fromage ou <b>yaourt@-</b>                      Mosaique de fruits-<b>fruit de saison bio  @-</b> -gâteau basque-<b>compote de pêches@-</b></p>	<p>Salade verte-<b>champignons à la grecque@-</b>                      pamplemousse-salade de pois chiches au cumin maison-  <b>Rostbeef au poivre vert@-</b>  <b>Gratin d'épinard@-</b>                      Fromage ou <b>yaourt brassé bio  @-</b>  <b>Fruit de saison@-</b>mousse au nougat-éclair café ou chocolat</p>
<b>MARDI</b> <b>07</b>  <b>Pain bio </b>	<p>Salade verte-<b>pastèque fraîche@-</b>salade coleslaw-                      pâté de campagne*-œuf mayonnaise-  <b>Sauté de porc* au curry@-</b>                      Filet de colin à la ciboulette-  <b>Poêlée chinoise-polenta bio  @-</b>                      Fromage ou <b>yaourt@-</b>                      fraises au sucre-tarte aux noix-<b>ananas au sirop@-</b>                      sundae caramel-</p>	<p>Salade verte-<b>salade de tomates fraîches@-</b>                      artichauts marinés à l'italienne maison-  <b>Brochette de poisson madras@-</b>  <b>Haricots verts sautés@-</b>  <b>Fromage à la coupe bio  @</b> ou yaourt-                      Fruits des bois chantilly-fruit de saison-  <b>mélange de fruits exotiques@-</b></p>
<b>MERCREDI</b> <b>08</b>	<b>JOUR FERIE</b>	<b>JOUR FERIE</b>
<b>JEUDI</b> <b>9</b>  <b>Pain bio </b>	<p>Salade verte-radis au beurre-<b>terrines aux trois légumes@-</b>salade strasbourgeoise-  <b>Bouchée à la reine (dinde champignons olives vertes) et ses petites quenelles @-</b>choux fleur sauté@-                      Fromage ou <b>yaourt aux fruits bio  @-</b>                      Fruit de saison-<b>premières cerises@-</b>entremets vanille noix de coco maison-crème de marron-</p>	<p>Salade verte-jambon cru de montagne-  <b>salade méli-mélo@ -</b>  <b>Tomate farcie @-</b>  <b>Lentilles corail@-</b>  <b>Fromage à la coupe @</b> ou yaourt-  <b>Cake maison@-</b>fruit de saison  -pruneaux au sirop-</p>
<b> VENDREDI</b> <b>10</b>	<p>Salade verte-tranche de melon frais-<b>rillettes de saumon sur pain de campagne@-</b>mousseron de canard-  <b>Emincé de bœuf au pistou@-</b>                      Pommes allumettes-  <b>Poêlée brocolis/champignons@-</b>                      Fromage ou <b>yaourt aux fruits bio  @-</b>                      Cône chocolat ou vanille-<b>compote de pommes@-</b>                      fruit de saison-île flottante-</p>	<p>Salade verte-<b>concombre frais bio  au salakis@-</b>salade de perles marines-  <b>Endive au jambon* maison@-</b>  <b>Quinoa bio  aux petits légumes @-</b>                      Fromage ou <b>yaourt@-</b>                      Fruit de saison-tartelette au citron maison-<b>riz au lait@-</b></p>

(Sous réserve de modification selon approvisionnement

L'Adjointe Gestionnaire,  
Sylvie MENARD

Le Proviseur,  
Alain MATTONE

