







Menu pouvant être modifié suivant les approvisionnements

 Lundi 13	 Mardi 14	 Mercredi 15	Jeudi 16 journée développement durable	 Vendredi 17
Filets de maquereaux à la tomate Salade de perles au saumon Mesclun de salade Friand au fromage	Mesclun de salade Salade à la grecque Moules à l'escabèche Pâté de campagne	Macédoine de légumes pomme de terre et œuf Médaille de surimi Mesclun de salade Salade de nouilles chinoises	New de légumes Salade composée Wrap de légumes	Coleslaw Betterave maïs Mesclun de salade Œuf dur
Boules de bœuf sauce tomate Suprême de colin grillé sauce tomate et sauge	 Cœur de merlu au citron et aneth Escalope de porc gratinée au Bethmale Poulet sauce basquaise	Kebab La créée du jour	 Curry de chou-fleur et pois chiche Chili sans viande Lasagnes aux légumes du soleil	Fondant de porc bourguignon Filet de colin pané
Fondue d'aubergine Céréales gourmandes à l'italienne	 Haricots verts Grain de blé à l'andalouse	Pommes frites Tomate provençale	Riz Basmati	Epinards à la crème Tortis au beurre
Ossau iraty/Yaourt bio	Morbier/Yaourt bio	Tome noire/Yaourt bio	Comté/Yaourt bio	Bethmale/Yaourt bio
Fruits de saison Cookie aux pépites de chocolat	Fruits de saison Danette mousse vanille ou chocolat Banoffee maison	Fruits de saison Sundae vanille caramel ou cône à la fraise	Fruits de saison Smoothie à la fraise Banana bread	 Fruits de saison Compote de fruits

menu conseillé* GEMRCN groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition

Le Proviseur
P. LAURENS



L'Intendant
G. FANFELLE

Toutes nos viandes et volailles sont nées, élevées et abattues en France

Plat végétal

NA: Nouvelle Agriculture

