







Menu pouvant être modifié suivant les approvisionnements

 Lundi 13	 Mardi 14	 Mercredi 15	 Jeudi 16	 Vendredi 17
<p>Salade de perles au saumon</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Feuilleté au comté</p> <p>Coleslaw</p>	<p>Pomme de terre au thon</p> <p>Tomate mozzarella</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Rosette cornichon</p>	<p>Salade de riz à la mexicaine</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Salade à la grecque</p> <p>Avocat sauce cocktail</p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Taboulé</p> <p>Mesclun de salade croûtons</p> <p>Duo céleri et carotte</p>	
<p>Cordon bleu</p> <p>Solo de colin provençal</p>	<p>Longe de porc rôti sauce aigre douce</p> <p>Filet de hoki à la crème de pesto</p> <p>Mijoté de bœuf à la niçoise</p>	<p>Confit de canard</p> <p>La criée du jour</p>	<p>Fricassée de poulet sauce normande</p> <p>Filet de poisson façon fish and chips</p>	
<p>Petits pois à la tomate</p> <p>Poêlée de légumes</p>	<p>Poêlée de courgettes</p> <p>Tortis au beurre</p>	<p>Pommes de terre grenaille persillées</p> <p>Tomate confite</p>	<p>Riz aux oignons</p> <p>Epinards à la crème</p>	
<p>Croûte noire/Yaourt bio</p>	<p>Brie de Meaux/Yaourt bio</p>	<p>Comté/Yaourt bio</p>	<p>Tome de brebis/Yaourt bio</p>	
<p>Fruits de saison</p> <p>Pot de crème aux spéculos</p> <p>Pasteis de nata</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Pana cotta aux fruits rouges</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Ile flottante</p> <p>Paris Brest</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Crème vanille de Bourbon</p> <p>Fraises au sucre</p>	

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

