







Menu pouvant être modifié suivant les approvisionnements

 Lundi 25	 Mardi 26	 Mercredi 27	 Jeudi 28	 Vendredi 29
	<p>Jambon blanc</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Tomate mozarella</p> <p>Taboulé chou-fleur</p>	<p>Tartine de rilette de sardine</p> <p>Mesclun de salade</p> <p>Concombre à la crème</p> <p>Duo de melon</p>	<p>Feuilleté au fromage de chèvre</p> <p>Avocat vinaigrette</p> <p>Pêche au thon</p> <p>Mesclun de salade</p>	<p>Mesclun de salade aux croûtons</p> <p>Pastèque</p> <p>Œuf dur mayonnaise</p>
	<p>Piccatas de poulet au mole mexicain</p> <p>Dos de lieu noir sauce pesto</p>	<p>Pavé de canard aux poivres</p> <p>La criée du jour</p>	<p>Couscous au poulet</p> <p>Médaille de colin</p> <p>Boulettes végétales</p>	<p>Filet de colin meunière</p> <p>Porc au caramel</p>
	<p>Fusilli au beurre</p> <p>Poêlée de courgettes à la tomate</p>	<p>Pommes grenaille persillées</p> <p>Céleri à la tomate</p>	 <p>Semoule</p> <p>Légumes couscous</p>	 <p>Epinards à la crème</p> <p>Blesotto aux champignons</p>
	<p>Saint Nectaire/Yaourt bio</p>	<p>Causenard/Yaourt bio</p>	<p>Brie de Meaux/Yaourt bio</p>	<p>Bethmale vache/Yaourt bio</p>
	<p>Fruits de saison</p> <p>Perle de lait vanille/coco/citron</p> <p>Lassi à la mangue</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Crème caramel maison</p> <p>Cône glacé</p>	<p>Fruits de saison</p> <p>Flan pâtissier maison</p> <p>Mousse au chocolat</p>	 <p>Fruits de saison</p> <p>Compote</p> <p>Fraises Chantilly</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

