

MENUS



De la Semaine du 15 au 19 mars 2021

LUNDI 15/03

Café, thé ou cacao
Lait
Pain blanc
Beurre
Miel ou confiture
Céréale
Jus de fruits

Tête de veau sauce ravigote
ou pâté de campagne
Coq au vin
Pomme vapeur
Chèvre
Mandarine

Gnocchi à la romaine sauce
tomate
Quenelles de brochet sauce
nantua
Courgettes gratinées
Cotentin
Pêche au sirop

MARDI 16/03

Café, thé ou cacao
Lait
Pain blanc
Beurre
Miel ou confiture
Yaourt sucré ou fromage
blanc sucré
Muesli BIO

Endives aux fruits secs
Rosbif au jus
Choux fleurs à l'échalote
confite
Comté
Fondant au chocolat

Salade niçoise
Pâté à la viande
Mâche
Iles flottantes

MERCREDI 17/03

Café, thé ou cacao
Lait
Pain blanc
Beurre
Miel ou confiture
Pain (maïs, portugais, céréales)
Compote BIO

Cake au thon gruyère
Filet de saumon sauce
poivrons
Pate
Fromage blanc à la framboise

Carottes râpées et radis noir
Paupiette de veau sauce
forestière
Haricots verts
Fripon
Gâteau ananas

JEUDI 18/03

Café, thé ou cacao
Lait
Pain blanc
Beurre
Miel ou confiture
Fromage portion BIO
Fruits frais ou secs

Feuilleté au chèvre et
épinard
Saucisse de Toulouse
Lentilles à la tomate
Yaourt sucré
Kiwi ou poire

Jambon sec et beurre
Tartiflette
Salade verte
Pomme

VENDREDI 19/03

Café, thé ou cacao
Lait
Pain blanc
Beurre
Miel ou confiture
Viennoiserie

Salade d'avocat aux
crevettes
Couscous royal
Yaourt sucré
Ananas frais

= fait maison / = approvisionnement local / = produit de saison / = produit issu de l'agriculture biologique.

Les conditions d'approvisionnement et les variations d'effectifs peuvent entraîner des modifications de menus.

Le Proviseur,
N. TROUBAT

Le Gestionnaire,
A. TAILLANDIER