



# MENUS





## De la Semaine du 29 mars au 2 avril 2021

LUNDI 29/03


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



Tarte à la tomate et origan   
Volaille au cidre   
Brocolis vapeur  
Fromage blanc confiture  
Banane

Velouté de légumes   
Blanquette de poisson  
Ebly au beurre  
Camembert  
Fondant au chocolat 

MARDI 30/03


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


Salade de thon   
Pièce de porc colombo  
Riz  aux légumes  
Chèvre   
Poire au chocolat 

Salade de perles au surimi   
Chou farci   
Yaourt sucré  
Pêche au sirop

MERCREDI 31/03

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



Carottes râpées persillade  
Moules à la provençale  
Frites  
Saint Nectaire laitier  
Crêpes 

Tartine au jambon sec  
Steak de veau façon bouchère  
Purée de butternut   
Cotentin  
Pomme au four

JEUDI 01/03

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

Salade de choux au comté  
Poulet rôti  
Petits pois à l'étuvé  
Choux à la vanille

Salade de poivrons grillés  
Torti  bolognaise   
Brie  
Ananas rôti au caramel

VENDREDI 02/03

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

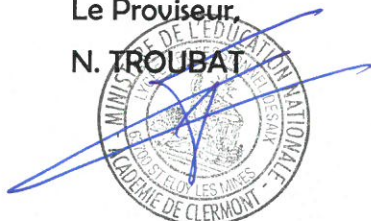
### MENU VEGETARIEN

Salade composée   
Chili végétarien  
Yaourt aux fruits  
Orange

 = 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

