



MENU

DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2017

Lundi 16

- Entrée chaude – Gougères – Welsh – Tartine au Thon
- Gibelette de Porc – Blanquette de Veau - poisson
- Riz Blanc ou Ebly – Carottes Vichy
- Yaourt - Fruit – Biscuit – Compote – Crème Catalane

Mardi 17

- Buffet de Salades en Self-Service
- Steak Grillé – Escalope de Poulet Nature - Poisson
- Pomme Lamelle Sautées – Endives Braisées
- Yaourt - Fruit – Merveilleux - Fromage Blanc

Mercredi 18

- Coquille Cocktail au Surimi
- Hot Dog ou Croque-Monsieur
- Salade Mixte
- Yaourt - Fruit - Glace

Jeudi 19

- Cœur de Palmier - Avocat garnis – Terrine de Campagne
- Saucisse de Poulet – Cervelas Alsacien - Poisson
- Purée – Haricots Verts
- Yaourt - Fruit – Tarte au Citron Meringuée ou Tutti Frutti

Vendredi 20

- Duo de Charcuterie et Crudités
- Omelette Paysanne – Raviolis gratinés - Poisson
- Tomates à la Provençale
- Yaourt - Fruit - Glace – les Desserts surprise de Veille de Vacance !!

Cuisine

Le Gestionnaire

Le Proviseur





MENU

DU LUNDI 9 AU VENDREDI 13 OCTOBRE 2017

Lundi 9

- Entrée chaude – Quiche lorraine – Pizza – Feuilleté du Pêcheur
- Bœuf Mode – Rôti de Porc - Poisson
- Purée – Jardinière de Légumes
- Yaourt - Fruit – Ananas au Sirop – Entremet

Mardi 10

- Buffet de Salades en Self-Service
- Wraps au Poulet Pané – Steak haché Parmigiano - Poisson
- Frites – Poêlée Méridionale
- Yaourt - Fruit – Tarte Normande - Brownie

Mercredi 11

- Salade Coleslaw - Saucisson
- Tartiflette
- Salades mêlées
- Yaourt - Fruit – Dessert Lactés au choix

Jeudi 12

- Salade Piémontaise - Champignon à la Grecque – Mousson de Canard
- Pavé d'Agneau aux Herbes – Brochette Mixed Grill - Poisson
- Semoule - Ratatouille
- Yaourt - Fruit – Mi- cuit - Glaces

Vendredi 13

- Terrine D'automne – Chou-fleur aux lardons et au Noix
- Fricadelle - Poisson pané
- Pâtes Penne Rigate – Haricots Verts
- Yaourt - Fruit - Beignets Chocolat, Pomme ou Framboise

Cuisine

Le Gestionnaire

Le Proviseur

