

MENU

du 02 au 06 septembre 2019

MIDI

SOIR

LUNDI
02/09

Buffet des entrées froides
Bœuf à la Stroganoff ou marmite de saumon
Farfales ou carotte au jus
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou liégeois aux fruits ou assiette de fruits

Hors d'œuvre
Échine fumée
Lentilles, haricots plats et tomates
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou melon/pastèque

MARDI
03/09

Buffet de salade verte
Poulet fermier ou chipolatas
Printanière de légumes
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou framboises au coulis de fruits ou fromage blanc ou Cremos fraise

Crudités
Pané de blé fromage/épinard ou **filet meunière**
Courgette normande
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou ananas

MERCREDI
04/09

Buffet des entrées froides
Hachis Parmentier
Fromage ou yaourt nature
Salade du verger ou fruits frais de saison

Crudités
Côtelette d'agneau ou kefta d'agneau
Duo carotte panais
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou riz au lait au chocolat

JEUDI
05/09

Buffet des entrées froides
Escalope de dinde ou émincé de lapin
Frites ou haricots verts
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou salade de kiwi ou entremet citron ou barre glacée

Crudités
Hampes sauce barbecue
Spaghetti aux légumes
Fromage ou yaourt nature
Fruit frais ou yaourt aux fruits ou banane/kiwi

VENDREDI
06/09

Buffet des entrées froides
Rôti de porc Soubise ou paupiette de veau du boucher
Gratin de choux-fleurs ou petits pois
Fromage ou yaourt nature
Fruits frais ou yaourt aux fruits ou bavarois aux fruits ou flan pâtissier maison ou tarte aux mirabelles

Nb : la majorité des plats de nos menus sont cuisinés Maison avec une priorité donnée aux produits locaux

SOUS RESERVE DES LIVRAISONS

BON APPETIT

Le Proviseur,
M. NEVES

L'Infirmière,
M. Braconnier

Le Gestionnaire,
L. Muller