



MENU DU 7 AU 11 NOVEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Charcuterie Asperge à la crème	Potage Du Barry Salade de chou lardons	Taboulé à l'orientale Tomate mozzarella	Soupe à la tomate Céleri rémoulade	ARMISTICE
Œuf mayonnaise	Salade verte	Salade verte œuf poché	Salade verte	
Steak haché sauce poivre Fish 'n chips	Palette à la diable Blanquette de volaille	Pâtes bolognaise Steak végétarien	Tartiflette Filet de colin	
Pommes rissolées Haricots verts	Cœur de blé Fondue de poireau	Carottes Vichy (locales)	Pomme de terre locale Brocolis BIO	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Crème dessert	Clafoutis maison	Crème aux œufs maison	Fruits de saison	
Clémentines	Compotes variées	Fruits de saison		
DÎNER DES INTERNES				
Carottes râpées à l'orange (locales)	Endive au bleu (locale)	Friand au fromage		Le Gestionnaire, Gérard Clément
Boulettes d'agneau sauce tomate Semoule aux épices	Pavé de poisson à la bordelaise Purée de légumes	Paupiette de veau sauce champignons Ratatouille aux pépinettes		Le Proviseur, Arnaud Montillon
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage		
Fromage blanc sur coulis	Glace	Salade de fruits		
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison		

Toutes les viandes sont françaises ; les légumes proviennent pour la plupart de producteurs de la région

Ce menu est susceptible de modifications