



## MENU DU 21 AU 25 NOVEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Toast chèvre Carottes râpées à l'orange	Potage de légumes Œuf mayonnaise	Cake salé Salade de pépinette	Crevette Soupe à l'oignon	Asperge à la crème Tomate antiboise
	Chou blanc lardons		Betterave / maïs	Salade verte
Omelette aux herbes Filet de poisson pané	Jambon sauce madère Escalope de dinde	Gigot d'agneau croûte aux Bœuf bourguignon	Rougail saucisses Filet de poisson sauce hollandaise	Boulettes de bœuf Poêlée de truite à l'indienne
Brocolis BIO Pâtes (locales)	Semoule BIO Carotte au cumin (locales)	Gratin de chou-fleur / pomme de terre BIO	Riz pilaf BIO Haricot vert	Frites Champignons frais
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Mousse aux chocolat		Gâteau semoule	Flan nappé MAISON	Fromage blanc sur coulis
Yaourt aux fruits	Salade de fruits	Fruits de saison	Compote / Gâteau sec	Clémentine
DÎNER DES INTERNES				
Concombre à la menthe	Feuilleté au fromage	Tomate / dés de gruyère	Céleri rémoulade	Le Gestionnaire, Gérard Clément
Raviolis gratinés Salade verte	Grignottes de poulet Cœur de blé	Paupiette de veau Poêlée de légumes	Croissant au jambon Salade composée	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Eclair	Entremets + gâteau sec	Crème aux œufs	Amandier crème anglaise	
Fruits de saison	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**