



MENU DU 9 AU 13 JANVIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Ravioli BIO	Taboulé	Œuf mayonnaise	Betterave maïs	Pomelos
Macédoine à la russe	Soupe de légumes	Jambon de pays ou Asperge	Potage vermicelle ou Sardine tomate	Crevettes fraîches
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Omelette au gruyère	Steak haché sauce tomate	Saucisse	Couscous complet	Pâtes à la carbonara
Jambon grillé	Poisson à la bordelaise	Cabillaud fumé	Poêlée de poisson	Fish 'n chips
Riz pilaf	Frites	Lentilles	Semoule BIO	Epinards béchamel
Chou vert	Brocolis BIO	Carottes fraîches	Tajine de légumes	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Galette des rois	Glace	Flan parisien		Yaourt aux fruits
Fruits de saison	Clémentines	Fruits de saison	Fruits de saison	Ananas
DÎNER DES INTERNES				Le Gestionnaire, Gérard Clément
Céleri rémoulade	Concombre à la crème	Guacamole / tortillas	Carottes râpées à l'orange	
Cordon bleu	Quiche au fromage	Tacos de kebab	Pizza texane	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Gratin de courgette	Salade verte		Salade garnie	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Banane	Tarte aux pommes maison	Gâteau fraise citron	Poires au sirop	

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

Ce menu est susceptible de modifications