



MENU DU 23 AU 27 JANVIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf mayonnaise Feuilleté à la viande	Potage pois cassés Charcuterie	Asperges à la crème Tomate/ feta Velouté aux champignons	Salade de gésiers Pomelos	Céleri rémoulade Terrine de campagne
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Omelette aux herbes Samoussa/nems	Rôti de porc sauce forestière Boulettes d'agneau	Lasagne saumon/épinard Lasagne bolognaise	Filet de lieu noir sauce hollandaise Blanquette de dinde	Cervelas obernois Faux filet sauce bleu
Riz cantonais Poêlée chinoise	Blé forestier Céleri braisé		Carottes fraîches Champignons de paris	Purée maison Julienne de légumes
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Compote + gâteau sec	Brownie maison	Yaourt aux fruits	Poire amandine	Yaourt aux fruits
Litchis au sirop	Fruits de saison	Clémentine	Fruits au sirop	Fruits de saison
DÎNER DES INTERNES				
Carottes râpées à l'orange	Concombre à la menthe	Macédoine au thon	Betterave vinaigrette	Le Gestionnaire, Gérard Clément
Poulet basquaise	Croque-monsieur	Tortilla maison	Cordon bleu	
Semoule bio	Salade de mâche	Salade verte	Haricots beurre	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Gâteau basque	Crème dessert + gâteau sec	Ananas frais	Glace	

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

Ce menu est susceptible de modifications