



MENU DU 30 JANVIER AU 3 FÉVRIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisson brioché maison Pomelos Mâche aux lardons	Tomates dés de gruyère Sardine beurre Œuf mimosa	Concombre à la bulgare Riz à la niçoise	Carottes râpées Blé et hareng fumé	Jambon de pays Pâté en croûte Asperge vinaigrette
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Merguez / Chipolatas Poisson meunière	Chili con carne Pané végétarien	Cordon bleu Steak haché sauce échalote	Tartiflette Filet de hoki	Sauté de dinde au curry Filet de merlu frais
Semoule Ratatouille	Riz Poêlée chili	Haricots verts Purée de céleri	Pomme de terre Chou vert	Pâtes Epinards à la crème
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Clémentine / Kiwi	Ile flottante maison	Gâteau de semoule maison		Quatre quarts aux fruits maison
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
DÎNER DES INTERNES				
Macédoine au thon	Friand au fromage	Betterave vinaigrette	Salade verte	Le Gestionnaire, Gérard Clément
Augillettes de poulet	Navarin d'agneau	Pizza margherita du chef	Confit de canard	
Poêlée de champignons frais	Petits pois	Salade verte	Röstis de légumes	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Beignet au chocolat	Tartelette au citron du chef	Yaourt aux fruits	Compote de fruits	

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

Ce menu est susceptible de modifications