



MENU DU 6 AU 10 FÉVRIER 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Jambon fumé Œuf mimosa	Concombre à la crème Salade œuf poché	Céleri rémoulade Terrine de campagne	Maquereau à la moutarde Macédoine	Toast chèvre/miel Salade de pépinettes/tomate séchée
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Cervelas obernois Pavé de poisson bordelaise	Steak haché sauce échalote Pané végétal	Picatta de dinde aux olives Fish and chips	Gratin de pâtes poisson Cordon bleu	Boulettes orientales sauce niauante Pané fromage
Blé forestier Courgettes sautées	Frites Tomate provençale	Riz pilaf Haricots plats	Pâtes Brocolis BIO	Semoule Tajine de légumes
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Beignet ananas		Glace	Crème aux œufs	Baba au rhum
Compote	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Eclair aux chocolat
DÎNER DES INTERNES				Le Gestionnaire, Gérard Clément
Carottes à l'orange	Taboulé à la menthe	Tomate vinaigrette	Friand à la Dubarry	
Nems/samossa végétal	Paupiette de veau sauce tomate	Galette bretonne / saucisse	Navarin d'agneau	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Gratin de chou-fleur/ pomme de terre	Poêlée lyonnaise	Chou vert	Petit pois / carotte	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Crumble	Gâteau basque	Mousse au chocolat	Crème dessert gâteau	

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

Ce menu est susceptible de modifications