



MENU DU 27 FÉVRIER AU 3 MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf au thon Maquereau à la moutarde	Salade piémontaise Toast chèvre/miel	Endive à la tomate séchée Jambon de pays	Mousse de canard Tomates aux dés de gruyère	Salade de gésiers Salade de pépinettes au surimi
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Poulet basquaise Filet de cabillaud	Sauté de porc Steak végétal	Paëlla complète Poisson	Pâtes alla carbonara Omelette ciboulette	Bavette sauce au bleu Poêlée de poisson frais
Pommes rissolées Ratatouille	Poêlée de légumes Boulgour	Riz Julienne de légumes	Pâtes locales Carottes fraîches au cumin	Purée Haricots plats
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Crème aux œufs maison	Crème dessert + gâteau sec	Crumble aux pommes ou Marbré maison	Fromage blanc confiture
Fruits de saison	Fruits de saison	Compote variées	Fruits de saison	Crème de marron
DÎNER DES INTERNES				Le Gestionnaire, Gérard Clément Le Proviseur, Arnaud Montillon
Carottes râpées aux raisins secs	Cornet de jambon macédoine	Feuilleté hot dog	Concombre à la menthe	
Fish and chips	Tacos	Palette à la diable	Croissant au jambon	
Gratin de brocolis Bio	Salade verte	Semoule Bio	Salade (mâche)	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Paris Brest	Banane / Ananas	Liégeois chocolat + gâteau sec	Cheese cake au caramel	

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

Ce menu est susceptible de modifications