



MENU DU 20 AU 24 MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Mousse de foie Jambon fumé Œuf mayonnaise	Taboulé à la menthe Pomelos Oeuf poché sur salade	Crevettes fraîches Cake salé maison	Jambon blanc Salade de pépinettes/surimi Maquereau à la moutarde	Feuilleté saucisse Guacamole / chips tortilla
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Steak haché sauce au bleu Filet de poisson meunière	Bœuf bourguignon Côte de porc au jus	Cervelas obernois Aiguillette de poulet panée	Picatta de dinde Filet de cabillaud frais	Sauté de porc au cidre Langue de bœuf sauce piquante
Blé façon risotto Haricots verts BIO	Purée maison Carottes au cumin	Riz basmati Poêlée de légumes grillés	Pâtes locales Chou romanesco	Frites Courgettes sautées (frais)
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Compotes variées	Salade de fruits	Tarte au chocolat	Yaourt aux fruits	
Ananas frais	Fruits de saison	Gâteau basque	Liegeois chocolat/vanille	Fruits de saison
DÎNER DES INTERNES				
Salade César	Concombre à la bulgare	Tomate / dés de gruyère	Céleri rémoulade	Le Gestionnaire, Gérard Clément Le Proviseur, Arnaud Montillon
Paupiette de veau sauce tomate	Crêpinette sauce champignons	Fish and chips	Boulettes d'agneau sauce orientale	
Rösti de légumes	Gratin de chou-fleur BIO	Petits pois BIO	Semoule	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Crème dessert + gâteau sec	Yourt gourmand	Glace	Beignet au chocolat	

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

Ce menu est susceptible de modifications