



MENU DU 27 AU 31 MARS 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade œuf mollet Velouté patate douce	Sardine Salade de pépinettes/tomate	Feuilleté saucisson Guacamole / chips tortilla	Carottes rapées à l'orange	Taboulé
Jambon fumé	Œuf mayonnaise		Œuf cocotte+mouillettes	Radis
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Galopin de veau sauce fromagère Poisson meunière sauce tartare	Roti de porc entrelardé sauce forestière Filet de colin	Sauté de bœuf aux 5 épices /oignons Steak fromages	Pâtes bolognaise Poisson frais sauce au safran	Sot l'y laisse sauce crème Omelette aux champignons frais
Riz basmati Courgettes sautées	Semoule Ratatouille	Gratin dauphinois Tomates roties	Pâtes locales Fondue de poireaux	Pommes rissolées Haricots verts BIO
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Compotes variées	Compotes variées + gâteaux	Tarte tropezienne	Flan	
Ananas frais	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
DÎNER DES INTERNES				Le Gestionnaire, Gérard Clément Le Proviseur, Arnaud Montillon
Tomate mozzarella	Macédoine à la russe	Concombre à la bulgare	Céleri rémoulade	
Croque monsieur	Chipolattas	Pizza aux fromages	Pâté berichon	
Salade de jeunes pousses	Gratin de chou-fleur pomme de terre	Salade verte	Brocolis sautés	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Moelleux aux fruits	Beignet au chocolat	Glace	Crème aux œufs	

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

Ce menu est susceptible de modifications