

MENU DU 9 AU 12 MAI 2023

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Betterave / maïs Salade niçoise Saucisson à l'ail ou sec	Pépinettes tomates séchées Concombre à la menthe	Tomate vinaigrette cœur de palmier Salade coleslaw	Terrine de campagne Pomelos Crevettes fraîches
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
	Omelette nature Côte de porc sauce charcutière	Filet de poisson Escalope de volaille à la crème	Steak haché sauce poivre Poêlée de poisson	Blanquette de dinde Picattas de bœuf sauce thaï
	Lentilles locales Haricots verts	Gratin de chou-fleur BIO	Frites Epinards	Pâtes locales Légumes du soleil
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
	Entremets + gâteau sec	Flan maison ou Poire amandine du chef	Ile flottante maison	Fruits de saison
	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
Dîner des internes				L'Adjoint-gestionnaire
	Macédoine de légumes	Friand au fromage	Mousse de canard	Gérard Clément
	Chipolatas	Raviolis au bœuf BIO	Tourte forestière maison	
	Riz basmati	Salade de mâche	Salade garnie	Le Proviseur
	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
	Glace	Mousse au chocolat maison	Cheese cake maison	Arnaud Montillon

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

Ces menus sont susceptibles de modifications