

MENU DU 22 AU 26 MAI 2023

<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
Salade de gésiers Sardine Carottes râpées	Melon Radis Charcuterie	Concombre à la menthe Œuf poché sur salade	Crevettes fraîches Céleri rémoulade Salade de perles au surimi	Taboulé BIO Tomate mozzarella
Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
Cervelas obernois Œufs brouillés	Brandade de poisson Steak haché veau sauce échalote	Poulet rôti au jus Galette végétale	Picatas de dinde au curry Filet de poisson	Sauté de porc au cidre Langue de bœuf sauce piquante
Blé forestier Poêlée de champignons	Purée Tomates rôties	Frites Ratatouille	Riz pilaf Carottes au cumin	Beignet de choux fleur Haricots plats
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Compote	Crème aux œufs	Fromage blanc au coulis		Glace ou Eclair au chocolat
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison
<i>Dîner des internes</i>				L'Adjoint-gestionnaire
Œuf mayonnaise	Avocat sauce cocktail	Macédoine au thon	Chou rouge	Gérard Clément
Nuggets de poulet ketchup	Pain bagnat au saumon	Rôti de porc sauce fromage	Croque-monsieur	
Pommes dauphine	Poêlée lyonnaise	Semoule BIO	Salade garnie	Le Proviseur
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Ananas	Gâteau de riz à l'orange	Entremets + gâteau sec	Pastèque	Arnaud Montillon

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

Ces menus sont susceptibles de modifications