



MENU DU 5 AU 9 DECEMBRE 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betterave/maïs Œuf mayonnaise	Soupe de légumes Cake salé kebab	Maquereau à la moutarde	Macédoine à la russe Salade de penne au basilic	Salade César Pomelos / artichaut
Salade verte	Salade verte	Salade verte roquefort	Salade verte	Salade verte
Filet de poisson Rôti de porc sauce champignon	Bœuf bourguignon Fish and chips	Cordon bleu Jambon grillé sauce poivre	Picatta de porc caramel Canard à l'orange	Bavette aux échalotes Omelette aux herbes
Semoule Bio Epinard béchamel Bio	Pâtes Navet braisé	Blé à la tomate Carottes à la crème	Riz basmati Poêlée asiatique	Frites Poêlée de légumes
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage
Crèmes dessert variées	Yaourt aux fruits	Gâteau basque / glace	Salade de fruits	Fruits de saison
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fromage blanc sur coulis	
DÎNER DES INTERNES				
Feuilleté au fromage	Tomates antioises	Tartine légumes du soleil au parmesan	Salade garnie dés de gruyère	Le Gestionnaire, Gérard Clément
Paupiette de dinde Gratin de courgettes	Croque-monsieur Salade verte		Pilon de poulet mariné Röstis de légumes	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Le Proviseur, Arnaud Montillon
Tarte au citron	Poire amandine	Clémentines	Compote / gâteau	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	

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

Ce menu est susceptible de modifications