



MENU DU 12 AU 16 DECEMBRE 2022

LUNDI		MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage champignons	Foie gras	Macedoine au surimi	Salade de gésiers	Entrées variées	
Œuf mayonnaise	Saumon	Pomelos	Wraps garnis	Charcuterie	
Charcuterie		Salade verte	Potage tomate vermicelle	Salade verte	
Steak végétal	Supreme de volaille sauce morilles	Sauté de porc au cidre	Pâte carbonara	Boulette de bœuf	
Langue de bœuf sauce piquante	Filet de poisson sauce champion	Filet de poisson napolitaine	Omelette champignons	Filet de poisson pané	
Boulgour aux légumes	Pomme noisette	Lentilles	Pâte	Purée maison	
Choux fleur gratiné Bio	Haricots verts Bio	Brocolis Bio	Poêlée asiatique	Carottes fraîches	
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	
Yaourt aux fruits	Assiette mignardises	Crumble aux fruits	Clafoutis aux pommes (maison)	Dessert varié	
Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	Fruits de saison	
DÎNER DES INTERNES					Le Gestionnaire, Gérard Clément Le Proviseur, Arnaud Montillon
Tomate / feta	Œuf mollet	Salade de pâte provençale	REPAS DE NOËL		
Croissant aux jambon	Cuisse de poulet basquaise				
Salade garnie	Riz pilaf	Fougasse maison			
Fromage / Laitage	Fromage / Laitage	Salade garnie			
Entremet chocolat+gâteau	Ananas	Fromage blanc crème de marron			
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