

# MENUS

du lundi 18 au vendredi 22 septembre 2023

DÉJEUNER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de pâtes Aux tomates cerises Concombre	Champignons de Paris Sauce moutarde	Feuilleté de légumes	Tomates mozzarella Carottes râpées	Soupe de légumes d'automne
Meunière de colin Semoule aux légumes Patates douces à la moutarde	Carbonara Aux lardons de dinde Pâtes Courgettes	Galette végétarienne Haricots verts	Sauté de porc aux 4 épices Lentilles et potiron aux noisettes Pommes de terre vapeurs Purée de potimarron	Cuisse de poulet rôtie Riz vapeur Sauce au curry
Fromage	Yaourt aux fruits	Yaourt nature	Fromage	Fromage blanc
Flan nature Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits Biscuit	Compote de pommes	Corbeille de fruits
DÎNER (réservé aux internes)				
Brocolis au piment doux	Salade composée	Sardines	Charcuterie cornichon	
Steak haché Patatos	Lieu noir Réduction de balsamique Blé	Veau à la provençale Jardinière de légumes	Galette de poisson blanc Epinards au citron	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Corbeille de fruits le Proviseur,	Tarte aux pommes Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Flan Corbeille de fruits	

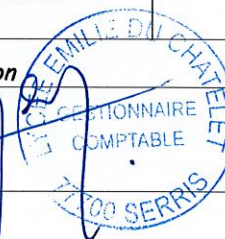
\* Sous réserve d'approvisionnement

\*\* VG : plats végétariens

\*\*\* M : fait maison

Christophe Boutet  
Proviseur

Noé Merle  
Gestionnaire



Christophe BOUTET.