

MENUS

du lundi 29 mars au vendredi 02 avril 2021

DEJEUNER				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Coeur de palmier en vinaigrette	Salade de betteraves au yaourt, sauce au citron confit	Taboulé Salade verte	Salade Piémontaise	Concombre sauce bulgare ciboulette
Fish and chips Crispi au fromage (VG) Frites	<u>Sauté de porc aux pruneaux***</u> Pois chiches sautés au yaourt** (VG) <u>Pommes de terre au four et oignons ultra fondants</u>	<u>Tomate farcie bœuf</u> <u>Tomate farcie (VG)</u> Riz	<u>Pâtes à la bolognaise</u> Courgettes sautées	<u>Omelette au fromage (VG)</u> <u>Omelette nature</u> Blé <u>Ratatouille</u>
Yaourt au sucre de canne	Yaourt aux fruits	Fromage	Yaourt aux fruits	Fromage
Crème à la vanille Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Biscuit Corbeille de fruits	<u>Moelleux au chocolat</u>	Glace Corbeille de fruits
DINER (réservé aux internes)				
Carottes râpées	Terrine de poisson	Pâté de campagne	Salade composée	
Brochette de poisson Pâtes	Steak de veau sauce moutarde <u>Poêlée de légumes</u>	Poisson blanc Épinards	<u>Piccata de volaille</u> <u>à la viennoise</u> <u>Petits pois à la française</u>	
Laitage	Laitage	Laitage	Laitage	
Mousse au chocolat Corbeille de fruits	Tarte aux pommes	Crème au café Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

* Sous réserve d'approvisionnement

** VG : plats végétariens

*** fait maison

Mme Virbel-Fleischman
Proviseure

M. Merle
Gestionnaire