



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 14/09/2020 au 18/09/2020



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI		Concombres vinaigrette ✓ Salade de pommes de terre charcutière ✓ Salade verte vinaigrette ✓ Tomates vinaigrette ✓	Boulettes de bœuf sauce tomate ✓ Boulettes de sarrasin aux légumes ✓ Filet de dinde à la normande ✓ Sauté d'agneau au curry ✓ "Poisson frais de la marée"	Galette brocolis-carottes ✓ Piperade ✓ Semoule ✓	Ile flottante Crème brûlée Crème dessert caramel/vanille Banana choco-chantilly Yaourt brassé aux fruits Fruits de saison	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Macédoine de légumes ✓	Hachis parmentier	Salade verte ✓	Tarte au chocolat	
MARDI		Œufs durs mayonnaise ✓ Salami Cervelas à la graine de moutarde Pâté de foie Saucisson à l'ail Entrée chaude : Friand au fromage ✓	Coquillettes carbonara Escalope de porc sauce charcutière Osso bucco de dinde à la provençale Steak végétarien quinoa chili ✓ "Poisson frais de la marée"	Epinards gratinés ✓ Julienne de légumes maison ✓ Coquillettes au beurre ✓	Fromage : Edam - Mimolette - St Paulin Crèmeux d'Hardelot Cocktail de fruits tropicaux Compote pommes-fraises Buffet de fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits				Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Mousse de foie de canard	Paupiette de saumon sauce crème basilic	Brumoise de légumes sauce tomate / Riz pilaf ✓	Fromage blanc à la vanille	
MERCREDI		Cœurs de palmier, avocat et tomates ✓ Salade verte vinaigrette ✓ Taboulé, ananas et crevettes ✓ Macédoine de légumes mimosa ✓	Pizza jambon-poivrons maison Emincé de dinde mexicaine "Poisson frais de la marée"	Courgettes sautées ✓ Méli-mélo ✓	Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits				Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Œufs en salade ✓	Croissant jambon béchamel	Salade verte ✓	Assortiment de yaourts	
JEUDI		Carottes vinaigrette ✓ Tomates mozzarella ✓ Céleri rémoulade ✓ Salade de farfalles Marco Polo ✓	Omelette au fromage ✓ Sauté de bœuf aux carottes ✓ Steak haché sauce poivre ✓ Potjevleesch "Moules marinières fraîches"	Choux fleurs et brocolis aux lardons ✓ Champignons à la provençale ✓ Frites ✓	Charlotte chocolat-poire Brownies aux noix Tarte framboises - Tarte au flan Paris Brest Choux à la crème et au chocolat Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits				Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Feuilleté bolognaise	Côte de porc Michigan	Haricots verts aux oignons / Blé aux épices ✓	Fromage emballé / Pot de crème chocolat-noisette	
VENDREDI		Avocat mayonnaise ✓ Crevettes fraîches ✓ Jambon en cornet - Crème de foie Salade de museau vinaigrette Rosette de Lyon - Bacon Entrée chaude : Croque-monsieur maison	Paëlla au poulet maison Brochette de poulet à la méditerranéenne Cordon bleu de dindonneau Galette de boulgour mexicaine ✓ "Poisson frais de la marée"	Carottes bercy ✓ Beignets de salsifis ✓ Riz pilaf ✓	Fromage : Camembert- Tom grise Comté - Chèvre Cocktail de fruits au sirop Compote de pêches Buffet de fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits				Yaourt nature
	goûter *	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits				

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !!

Produits issus de l'agriculture biologique

* Goûter des internes -> 1 fruit et 1 barre de céréales (ou biscuit)

Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits ou des livraisons

Monsieur l'Intendant

Monsieur le Proviseur

NOS PLATEAUX SANDWICHS

Préparés dans nos cuisines chaque matin

le chaud



Croque-monsieur



Panini

le froid



**Sandwich
jambon sec**



**Sandwich
jambon blanc**



Beggle



Pan bagnat thon



Pan bagnat surimi

Sandwich + petite bouteille eau plate ou aromatisée + dessert du jour = 3.46 €