



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 12/10/2020 au 16/10/2020



	Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts
LUNDI	Salade de pommes de terre parisienne Macédoine de légumes Choux fleurs en vinaigrette Salade latine au chèvre	Cervelas obernois Escalope de dinde viennoise Sauté de veau marengo Pané blé, tomate et mozzarella "Coquille de poissons et fruits de mer"	Julienne de légumes maison Epinards gratinés Riz pilaf	Beignet au chocolat Beignet aux pommes Donut au sucre Fruits de saison
INTERNAT	Repas du Soir : Salade verte vinaigrette	Cheeseburger	Potatoes épicées	Yaourts variés
	Andouille de Bretagne Mousse de foie de canard Pâté de campagne Roulade jambon - Salami Sardines à la tomate Entrée chaude : Croque italien	Steak haché sauce poivre Rôti de porc orloff Galette de boulgour mexicaine Sauté de bœuf au poivre vert "Poisson frais de la marée"	Gratin à la picarde Courgettes sautées Coquillettes au beurre	ANIMATION PAINS ET FROMAGES Compote pommes-bananes Cocktail de fruits Acapulco Buffet de fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner : Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits	Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	Repas du Soir : Oreillon de pêche à la mousse de thon	Brochette mixte chipo-merguez	Ratatouille / Semoule	Mousse au chocolat
MERCREDI	Céleri rémoulade Lentilles strasbourgeoises Salade de blé et féta au basilic	Kébab maison Cuisse de lapin à la moutarde Omelette "Poisson frais de la marée"	Salade verte Frites	Crème dessert vanille Crème dessert caramel Crème dessert chocolat Entremet pistache Entremet framboises
INTERNAT	Petit-déjeuner : Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits	Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	Repas du Soir : Mousse au canard	Crêpe aux 2 saumons	Brunoise de légumes sauce tomate / Riz pilaf	Camenbert / Flan pâtissier caramel maison
JEUDI	Carottes vinaigrette Salade fraîcheur Farfalles au saumon fumé en salade Betteraves rouges et mâche vinaigrette	Jambon à l'os braisé Coq au vin Escalope de poulet à la provençale Saucisse de Toulouse grillée Moelleux valess nature "Poisson frais de la marée"	Haricots verts aux oignons Champignons à la provençale Purée de pommes de terre	Quatre quarts maison Muffin - Roulé à la confiture Tartelette abricots amandine Meringue chocolat Baba chantilly - Riz au lait Tartelette poires choco - Mousse bavaroise Feuilleté aux pommes caramélisées
INTERNAT	Petit-déjeuner : Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits	Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	Repas du Soir : Macédoine de légumes	Cordon bleu de dindonneau	Carottes vapeur / Macaronis au beurre	Compote aux pommes
VENREDI	Assortiment de charcuterie Entrée chaude : Friand au fromage	Pané fromager Agneau navarin printanier Escalope de porc sauce charcutière "Poisson frais de la marée"	Piperade Beignets de brocolis Semoule	Fromage : Assortiment de fromages Cocktail de fruits au sirop Compote de pêches Buffet de fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner : Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits	Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature

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 pagnat thon



Pan pagnat surimi

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