



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 23/11/2020 au 27/11/2020



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI	Soupe fraîche en supplément	Salade de pommes de terre charcutière Salade d'agrumes au surimi	Sauté de bœuf au poivre vert Chipolatas artisanales "Poisson frais de la marée"	Haricots verts vapeur ✓ Farfalles au beurre ✓	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fruits jaunes Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Crème de foie		Omelette ✓	Salade verte / Frites ✓	Fromage / Crème caramel
MARDI	Soupe fraîche en supplément	Salami Pâté de foie Entrée chaude : Flammekueche aux lardons	Blanquette de veau à l'ancienne Cordon bleu de dindonneau "Poisson frais de la marée"	Carottes à la crème ✓ Riz pilaf ✓	Fromage : Assortiment de fromages Cocktail de de fruits au sirop Compote de pommes 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
	goûter *	Repas du Soir : Œufs durs mayonnaise ✓	Côte de porc	Petits pois carottes / Blé basilic tomate ✓	Iles flottantes	
MERCREDI	Soupe fraîche en supplément	Salade verte vinaigrette ✓ Chou blanc aux lardons Riz au thon	Welsh "Poisson frais de la marée"	Flageolets et haricots verts ✓ Frites ✓	Assortiment de yaourts Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Oreillon de pêche à la mousse de thon	Raviolis gratinés	Salade verte ✓	Yaourt nature sucré	
JEUDI	Soupe fraîche en supplément	Salade farfalles Marco Polo Tomates vinaigrette ✓	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes soja tomate et basilic ✓ "Poisson frais de la marée"	Piperade ✓ Semoule ✓	Tarte aux pommes maison Bavarois framboises Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Surimi en médaillon	Brochettes chipi/merguez	Brunoise de légumes / Coquillettes au beurre ✓	Barre glacée	
VENDREDI	Soupe fraîche en supplément	Bacon Entrée chaude : Feuilleté fromage ✓	Brochette de poulet Steak haché sauce poivre Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne "Poisson frais de la marée"	Champignons à la provençale ✓ Purée de pommes de terre ✓	Fromage : Assortiment de fromages 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
	goûter *					

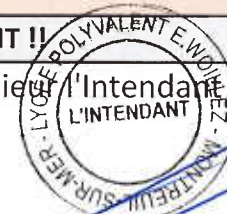
NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !!

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 €