



# MENU

Cette semaine, nous vous proposons  
Du 11/01/2021 au 15/01/2021



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI	Soupe fraîche en supplément	Tomates mozzarella ✓ Riz au thon Chou blanc aux pommes et raisins ✓	Tartiflette Gigot d'agneau Pané blé tomates et mozzarella ✓ "Poisson frais de la marée"	Flageolets ✓ Blé basilic tomate ✓	Ile flottante Mousse au chocolat Yaourts variés Fruits de saison	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Concombres à la crème ✓	Escalope de dinde à la crème	Macaronis au beurre ✓	Pot de crème caramel beurre salé	
MARDI	Soupe fraîche en supplément	Saucisson à l'ail fumé Pâté de campagne Pavé aux poivres  Entrée chaude : Quiche welsh maison	Sauté de porc aux pruneaux Tomates farcies maison Cordon bleu de dindonneau "Poisson frais de la marée"	Carottes bercy ✓  Riz pilaf ✓	<a href="#">Fromage : St Albroy - Emmental - Mimolette</a>  Salade de fruits frais 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 : Oeufs à la mousse de thon	Steak haché sauce poivre	Quartier de pommes de terre au romarin ✓	Yaourts variés	
MERCREDI	Soupe fraîche en supplément	Betteraves rouges vinaigrette ✓ Concombres à la crème ✓ Macédoine de légumes ✓	Lasagnes à la bolognaise Tortellini ricotta épinards "Poisson frais de la marée"	Salade verte ✓	Fromage blanc sucré Fromage blanc aux fraises 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 : Salade de riz au surimi	Quiche lorraine	Salade verte ✓	Glace vanille-chocolat	
JEUDI		Carottes vinaigrette ✓ Lentilles strasbourgeoises Salade de farfalles au saumon fumé	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes, pois chiches, poivrons et cumin ✓ Sauté de veau marengo "Poisson frais de la marée"	Ratatouille ✓  Semoule ✓	<b>Galette des Rois (Fait maison : Frangipane et pommes)</b>  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 : Soupe potimarron maison	Saucisse de Toulouse grillée	Ratatouille / Riz pilaf ✓	Camembert / Cocktail de fruits au sirop	
VENDREDI	Soupe fraîche en supplément	Jambon en cornet Bacon Rillettes de porc  Entrée chaude : Flammekueche aux lardons	Jambon braisé à l'os Boudin noir Escalope de poulet "Poisson frais de la marée"	Endives braisées ✓  Frites ✓	<a href="#">Fromage : Tome blanche - Bresse bleu Livarot - Morbier</a>  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 *					

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 €