



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 08/03/2021 au 12/03/2021



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts
LUNDI		Riz au thon Macédoine de légumes ✓ Carottes vinaigrette ✓ Brocolis en salade aux amandes ✓	Boulettes de bœuf sauce tomate Boulettes pois chiches, poivrons et cumin ✓ Brochette filet de poulet méditerranéenne "Poisson frais de la marée"	Ratatouille maison ✓ Semoule ✓	Flan pâtissier caramel maison Mousse au chocolat Entremet framboise Crème brûlée Fruits de saison
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Salade verte vinaigrette ✓	Galopin de veau sauce poivre	Haricots verts aux oignons / Pommes sautées ✓	Beignet fourré chocolat
MARDI		Tomates antiboises ✓ Asperges blanches sauce crème aux herbes ✓ Maquereaux au vin blanc Salami Entrée chaude : Tartelette au fromage ✓	Escalope de dinde marinée à l'indienne Palette de porc à la diable Coq à la bière "Poisson frais de la marée"	Petits pois carottes ✓ Purée de pommes de terre ✓	Fromage : Tomme blanche - Edam - Comté Compote pommes Buffet de fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Repas du Soir : Oreillon de pêche à la mousse de thon	Baguette - Céréales - Croissant	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
MERCREDI		Salade de lentilles, lardons et fromage Taboulé Betteraves rouges vinaigrette ✓ Salade d'endives, pamplemousse et orange ✓	Nuggets de poulet Nuggets végétal ✓ Foie de veau "Poisson frais de la marée"	Champignons à la provençale ✓ Macaronis au beurre ✓	Assortiment de crèmes desserts Yaourts brassés aux fruits Fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	goûter *	Repas du soir : Feuilleté hot dog	Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
		Chou blanc aux raisins ✓ Concombres, tomates et maïs à la menthe ✓ Salade de pâtes au jambon cru Salade verte vinaigrette ✓	Tartiflette Raclette Carbonade de bœuf flamande ✓ "Poisson frais de la marée"	Julienne de légumes maison ✓ Pommes de terre à l'anglaise ✓	Gâteau de Savoie Tarte myrtilles - Tarte alsacienne Tarte aux pommes maison Bavarois chocolat - Génoise roulée Feuilleté chantilly framboises Yaourts - Fruits de saison
		INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits	
	goûter *	Repas du Soir : Macédoine au surimi	Baguette - Céréales - Brioche	Beurre - confiture - Pâte à tartiner - Miel	Yaourt nature
VENDREDI		Œufs durs mayonnaise ✓ Avocat à la mousse de thon Pâté de foie Cake ch'ti jambon Entrée chaude : Flammekueche aux lardons	Sauté de dinde à la crème Rôti de porc Merguez artisanales ✓ Saucisse de Toulouse ✓ "Poisson frais de la marée"	Gratin de choux fleurs au Mont des Cats ✓ Riz pilaf ✓	Fromage : Emmental - Morbier Cockail de fruits au sirop Buffet de fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits			
	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 pagnat thon



Pan pagnat surimi

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