



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 29/03/2021 au 02/04/2021



		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts
LUNDI		Salade piémontaise Salade d'endives, pommes et mimolette ✓ Céleri, chou et radis à la crème ✓	Burritos bœuf mexicain Sauté d'agneau printanier Pané fromager ✓ "Poisson frais de la marée"	Gratin de courgettes à la mozzarella ✓ Riz pilaf ✓	Assortiment de beignets Assortiment de donuts Yaourts variés Pommes au four Fruits de saison
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Salade verte vinaigrette ✓	Pizza jambon poivrons maison		Fromage blanc sucré
MARDI		Rosette de Lyon Jambon cru Asperges blanches sauce crème aux herbes ✓ Cake aux olives Entrée chaude : Pizza 4 fromages maison ✓	Pilons de poulet tex mex Brochettes mixtes Boulettes de soja tomate et basilic ✓ Canard au poivre vert "Poisson frais de la marée"	Nage de légumes frais maison ✓ Semoule ✓	Fromage : Camembert de Samer Saint Albroy - Emmental Compote pommes biscuit Fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Croissant	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Œufs durs mayonnaise ✓	Saucisse de Toulouse AB	Carottes vapeur / Pommes de terre rissolées ✓	Iles flottantes
MERCREDI		Salade verte vinaigrette ✓ Salade d'agrumes au surimi Riz au thon	Lasagne à la bolognaise Lasagne végétarienne ✓ "Poisson frais de la marée"	Salsifis à la crème ✓ Blé, basilic et tomates	Assortiment de barres glacées Fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Pain au chocolat	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Crème de foie	Filet de colin meunière	Brunoise de légumes sauce tomate / Riz pilaf ✓	Gaufre de Bruxelles chantilly
JEUDI		Macédoine de légumes ✓ Tomates vinaigrette ✓ Taboulé au poulet rôti Salade de brocolis aux amandes ✓	Croque monsieur maison Croque fromage ✓ Andouillette grillée Carbonade flamande AB "Pavé de saumon rôti"	Duo haricots verts et haricots beurre ✓ Frites ✓	Merveilleux au chocolat Bavarois framboises-mangues-passion Tartelette au citron meringuée Tarte aux pommes - Tarte aux poires Croustillant choco - Brioche perdue Tarte au sucre Fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner	Café - Thé - Lait - Chocolat chaud - Jus de fruits		Baguette - Céréales - Brioche	Yaourt nature
	goûter *	Repas du Soir : Betteraves rouges vinaigrette ✓	Hachis parmentier	Salade verte ✓	Fromage / Compote pommes-fraises
VENDREDI		Tomates antioises Poireaux vinaigrette ✓ Crème de foie Surimi en médaillon Entrée chaude : Quiche lorraine maison	Jambon à l'os braisé Tourte au reblochon ✓ Chipolatas AB Escalope de dinde au basilic "Poisson frais de la marée"	Choux fleurs dijonnaise ✓ Macaronis au beurre ✓	Fromage : Bresse bleu - Morbier Neufchâtel Cocktail de fruits au sirop Fruits de saison
INTERNAT	Petit-déjeuner				
	goûter *				

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPÉTIT !!

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



[Signature]

Monsieur le Proviseur

