



MENU

Cette semaine, nous vous proposons
Du 17/05/2021 au 21/05/2021



Convient aux VÉGÉTARIENS

		Les entrées	Plats du jour	Légumes / Féculents	Fromage / Desserts	
LUNDI		Salade de pommes de terre au surimi Melon ✓ Chou rouge aux pommes ✓ Macédoine de légumes ✓	Escalope de porc sauce charcutière Merguez au sel de Guérande Agneau navarin printanier Chipolatas artisanales "Poisson frais de la marée"	Légumes couscous frais ✓ Semoule ✓	Crème brûlée chicorée Flan pâtissier caramel maison Iles flottantes Coupe melba Yaourts variés du "boulonnais" 	
INTERNAT	goûter *	Repas du Soir : Tomates vinaigrette ✓	Omelette ✓	Haricots verts aux oignons Pommes de terre rissolées ✓	Donuts chocolat	
MARDI		Avocat mayonnaise ✓ Oreillon de pêche à la mousse de thon Mousse de foie de canard Salami - Rosette de Lyon <u>Entrée chaude</u> : Jalousie à l'emmental	Rôti de porc orloff Pilons de poulet tex mex Salade italienne Pané de blé fromage-épinards ✓ "Poisson frais de la marée"	Gratin de courgettes à la mozzarella ✓ Macaronis au beurre ✓	Fromage : St Nectaire - Edam Camembert de Samer Compote d'abricots <u>Fruits</u> : Pommes, bananes, ananas, kiwis, Pêches, poires et fraises d'Inxent	
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 : Betteraves rouges vinaigrette ✓	Bruschetta italienne	Salade verte ✓	Fromage blanc à la vanille	
MERCREDI		Salade verte vinaigrette ✓ Taboulé ✓ Carottes râpées aux raisins ✓ Céleri à l'ananas ✓	Bagnat au thon Bagnat au surimi Bagnat au poulet Salade niçoise	Salade verte ✓	Crème dessert vanille Crème dessert caramel Crème dessert chocolat Crème dessert pistache	
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 : Melon	Filet de colin meunière	Ratatouille / Riz pilaf ✓	Gâteau marbré maison	
JEUDI		Radis beurre ✓ Concombres à la crème ✓ Salade de pâtes aux légumes ✓ Cake ch'ti jambon	Jambon à l'os braisé Omelette ✓ Andouillette grillée Escalope de dinde sauce roquefort Carbonade flamande "Moules marinières"	Gratin à la picarde ✓ Frites ✓	Glaces artisanales   Fruits	
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	Cordon bleu de dindonneau	Carottes vapeur / Blé pilaf ✓	Yaourts variés	
VENDREDI		Saucisson à l'ail fumé Roulade jambon Pâté de foie  Maquereaux au vin blanc Cervelas grain de moutarde <u>Entrée chaude</u> : Tarte lorraine	Canard au poivre vert Bouchée à la reine Cervelas obernois Tomates farcies maison Tomates farcies végétariennes ✓ "Poisson frais de la marée"	Julienne de légumes maison ✓ Riz pilaf ✓	Fromage : Cheddar - Brie - Roquefort Salade de fruits frais <u>Fruits</u> : Pommes, poires, bananes, ananas, kiwis et pêches	
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)

Monsieur l'Intendant



Monsieur le Proviseur



Menu proposé sous réserve de disponibilité des produits ou des livraisons